



Pizza de pesto e tomate



Categoria
Massas



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 2 colheres de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

 200ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

- 500g de farinha
- 10g de fermento padreiro seco
- 250ml de água tépida
- Sal, a gosto
- 1 dente de alho
- 50g de amêndoas sem pele
- Manjerição, a gosto
- 4 colheres de sopa de molho de tomate
- 200g de mozzarella ralada
- 1 mozzarella fresca
- 4 a 8 tomates cereja

Modo de preparo

1

Coloque a farinha numa taça.

2

Noutra taça misture o azeite, a água tépida e o fermento e o sal. Deixe repousar por 10 minutos.

3

Deite a mistura anterior na farinha e misture com as mãos até obter uma massa homogênea. Coloque numa taça untada com azeite e deixe levedar por 2 horas.

4

Num robot de cozinha misture o azeite, com o dente de alho, as amêndoas e o manjerição até obter um molho verde.

5

Numa superfície enfarinhada, estique a massa com a ajuda das mãos no formato que desejar.

6

Espalhe por cima o molho de tomate, o queijo ralado, a mozzarella fresca em rodela, tomate em rodela e parte do molho de manjerição.

7

Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 12 minutos. Sirva de imediato com mais molho e folhas de manjerição.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Massas  Médio  Fácil

Raviolis Salteados com Cogumelos e Balsâmico

 Massas  Médio  Médio

Linguini com camarão e rúcula

 Massas  Médio  Fácil

Pizza de atum

 Massas  Médio  Fácil

Macarrão com atum, tomate e alcaparras

 Massas  Médio  Fácil

Massa com espargos e presunto crocante



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide