



Pizza de presunto com rúcula

Categoria
Carne

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Fácil

Custo
"

Com quem?
Com amigos

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Creme com
Vinagre Balsâmico Modena

- 2 bases de massa de pizza fresca
- 2 queijo mozzarella fresco
- 100g de queijo mozzarella ralado
- Q.b. de orégãos
- Q.b. de manjericão
- 300g de presunto
- 100g de rúcula
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 200°C.

2

Desenrole a massa, disponha por cima o queijo mozzarella em fatias, depois o queijo ralado.

3

Polvilhe com os orégãos, manjericão e disponha um pouco de presunto.

4

Repita o processo com a outra massa e restantes ingredientes.

5

Leve ao forno até a massa estar cozinhada a seu gosto.

6

Retire do forno, coloque por cima o restante presunto e rúcula, polvilhe com pimenta a regue com o creme balsâmico.

Produtos utilizados



Creme com Vinagre

Balsâmico Modena

Condimentos

Veja também

✖️ Carne ⚡ Médio 🍗 Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

✖️ Carne ⚡ Médio 🍗 Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

✖️ Carne ⚡ Demorado 🍗 Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

✖️ Carne ⚡ Demorado 🍗 Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

✖️ Carne ⚡ Médio 🍗 Fácil

Moelas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide