



Pizza de aceitunas y salami con rúcula



Categoría
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico




Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 75g de Gallo Aceitunas Verdes Sin Hueso

 Al gusto: Gallo Aceite Virgen Extra Reserva

- 75g de aceitunas negras
- 2 masas de pizza
- 200g de mozzarella rallada
- 200g de salami Italiano
- 1 cebolla roja
- Oréganos, al gusto
- Rúcula, al gusto

Modo de preparación

1

Precaliente el horno a 200°C.

2

Desenrolle la masa de pizza y colóquela en una bandeja de horno sobre el papel para hornear.

3

Cubra las dos masas con la salsa de tomate y luego agregue la mozzarella rallada.

4

Distribuya las aceitunas negras y verdes, el salami y la cebolla en rodajas finas.

5

Termine con oréganos secos y hornee durante unos 12 minutos o hasta que esté cocinado a su gusto.

6

Finalice con hojas de rúcula y un hilo de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva.

Produtos utilizados



Verdes Sin Hueso

Azeitunas



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide