



Pizza de mascarpone, azeitonas e pesto



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Reserva

- 20gr de Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas
- 250gr de farinha com fermento
- 125ml de água morna
- 125gr de queijo mascarpone
- 50gr de queijo feta
- 90gr de cogumelos frescos laminados
- 100gr de tomate cherry
- 100gr de molho pesto
- 30gr de acelgas em folha
- 1 colher de café de sal grosso

1

Comece por preparar a massa, juntando numa tigela larga a farinha com o sal.

2

Faça um buraco no centro e deite a água morna aos poucos, juntamente com metade do Azeite Gallo Virgem Extra Reserva.

3

Com a ajuda de um garfo, vá envolvendo até obter uma bola de massa que descole facilmente da taça. Se for necessário, junte mais um pouco de farinha.

4

De seguida, deite a massa numa bancada polvilhada com farinha, e amasse até que fique macia, elástica e não cole às mãos.

5

Estique em forma redonda e comece a rechear a pizza, barrando com o queijo mascarpone em primeiro lugar.

6

Distribua as azeitonas, o tomate cortado em metades, os cogumelos laminados e pequenos pedaços de queijo feta.

7

Leve ao forno por 10 minutos, a 200°C.

8

Antes de servir, espalhe o pesto e as folhas de acelga, e finalize com o restante Azeite Gallo Virgem Extra Reserva, regando toda a pizza.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Bowl de espinafres e couves de bruxelas

 Vegetariano  Médio  Fácil

Beringela grelhada com queijo feta e ervas

 Vegetariano  Médio  Médio

Abóbora no forno recheada com grão e cuscuz

 Vegetariano  Médio  Fácil

Strudel de legumes de inverno

 Vegetariano  Médio  Médio

Tomate assado com beringela e burrata



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide