



Pizza de mascarpone, aceitunas y pesto



Categoría
Vegetariano



Tempo de preparação
Selecione



Dificuldade
Fácil



Custo
Selecione



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Aceite Virgen
Extra Reserva

- 20gr de Gallo Aceitunas Verdes rebanadas
- 250gr de harina con levadura
- 125ml de agua tibia
- 125gr de queso mascarpone
- 50gr de queso feta
- 90gr de champiñones frescos rebanados
- 100gr de tomate cherry
- 100gr de salsa pesto
- 30gr de acelgas en hoja
- 1 cucharada de café de sal gruesa

1

Comience por preparar la masa, juntando en un tazón ancho la harina con la sal.

2

Haga un agujero en el centro y eche el agua tibia poco a poco, junto con la mitad del aceite.

3

Con la ayuda de un tenedor, vaya envolviendo hasta obtener una bola de masa que se extrae fácilmente de la copa. Si es necesario, añadir un poco más de harina.

4

A continuación, eche la masa en una encimera espolvoreada con harina, y amase hasta que quede suave, elástica y no pegue a las manos.

5

Estire en forma redonda y empiece a rellenar la pizza, barrando con el queso mascarpone en primer lugar.

6

Distribuir las aceitunas, el tomate cortado en mitades, los champiñones laminados y pequeños trozos de queso feta.

7

Llevar un horno durante 10 minutos, a 200°C.

8

Antes de servir, esparcir el pesto y las hojas de acelga, y finalizar con el resto del aceite, regando toda la pizza.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

 Vegetariano  Médio  Fácil

Couscous de verão com feta e limão

 Vegetariano  Rápido  Fácil

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

 Vegetariano  Médio  Fácil

Pizza de cogumelos e trufas

 Vegetariano  Médio  Fácil

Tofu picante com alga nori

 Vegetariano  Médio  Fácil

Falafel



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide