



Pizza au mascarpone, olives et pesto



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Éconómico



Com quem?
Entre amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml Gallo Huile d'Olive
Vierge Extra Reserva

- 20gr Gallo Olives Vertes Tranchées
- 250gr farine fermentante
- 125ml eau tiède
- 125gr fromage mascarpone
- 50gr fromage feta
- 90gr champignons frais tranchés
- 100gr tomates cerises
- 100gr sauce pesto
- 30gr feuilles de blette
- 1 cuillère à café de gros sel

1

Commencez par préparer la pâte en mélangeant la farine et le sel dans un grand bol.

2

Faites un trou au milieu et versez l'eau tiède peu à peu, ainsi que moitié de l'huile d'olive.

3

Avec l'aide d'une fourchette, mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte qui se décolle facilement du bol. Si nécessaire, ajoutez un peu plus de farine.

4

Ensuite, placez la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple, élastique et sans coller aux mains.

5

Étalez la pâte avec une forme ronde et commencez à farcir la pizza, en tartinant d'abord avec le fromage mascarpone.

6

Distribuez les olives, les tomates coupées en moitiés, les champignons tranchés et des petits morceaux de fromage feta.

7

Faites cuire au four pendant 10 minutes à 200°C.

8

Avant servir, distribuez le pesto et les feuilles de blette et finalisez avec l'huile d'olive qui reste, en arrosant toute la pizza.

Produtos utilizados



Reserva

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide