



# Pizza au mascarpone, olives et pesto

Categoria  
Vegetariano

Tempo de preparação  
Rápido

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Économe

Com quem?  
Entre amis

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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide