Mini pizza de presunto de cru com mussarelas e ovos de codorna

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Entradas e Petiscos	Médio	Fácil	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

- 2 embalagens de massa de pizza semi pronta
- 50g de queijo mussarela
- 5 colheres de sopa de pesto
- 100g de presunto cru
- 6 ovos de codorna
- Orégano, a gosto

Modo de preparo

1. Abra a massa de pizza semi pronta e espalhe o molho pesto homogeneamente sobre ela.
2. Acrescente a mussarela por cima da massa.
3. Leve as pizzas ao forno, pré-aquecido a 180ºC, pelo tempo necessário que diz na embalagem, em seguida, retire-as e abra 3 ovos de codorna por cima de cada pizza. Adicione fatias de presunto cru a gosto e leve ao forno, novamente, por mais 10 minutos.
4. Polvilhe cada pizza com orégano a gosto e regue com Gallo Azeite Extra Virgem Reserva para finalizar.

Dicas do Chef

O produto Gallo que o Chef sugere para esta receita pode ser substituído pelo Gallo Azeite Novo 2019-2020. Experimente e compartilhe suas combinações incríveis!

Produtos utilizados

Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide