Pizza de pesto e tomate

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Massas	Demorado	Fácil	Econômico	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico
- 200ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva
- 500g de farinha
- 10g de fermento padeiro seco
- 250ml de água tépida
- Sal, a gosto
- 1 dente de alho
- 50g de amêndoas sem pele
- Manjericão, a gosto
- 4 colheres de sopa de molho de tomate
- 200g de mozzarella ralada
- 1 mozzarella fresca
- 4 a 8 tomates cereja

Modo de preparo

1. Coloque a farinha numa taça.
2. Noutra taça misture o azeite, a água tépida e o fermento e o sal. Deixe repousar por 10 minutos.
3. Deite a mistura anterior na farinha e misture com as mãos até obter uma massa homogénea. Coloque numa taça untada com azeite e deixe levedar por 2 horas.
4. Num robot de cozinha misture o azeite, com o dente de alho, as amêndoas e o manjericão até obter um molho verde.
5. Numa superfície enfarinhada, estique a massa com a ajuda das mãos no formato que desejar.
6. Espalhe por cima o molho de tomate, o queijo ralado, a mozzarella fresca em rodelas, tomate em rodelas e parte do molho de manjericão.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 200ºC por 12 minutos. Sirva de imediato com mais molho e folhas de manjericão.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Massas *Médio* *Fácil*

Raviolis Salteados com Cogumelos e Balsâmico

Massas *Médio* *Médio*

Linguini com camarão e rúcula

Massas *Médio* *Fácil*

Pizza de atum

Massas *Médio* *Fácil*

Macarrão com atum, tomate e alcaparras

Massas *Médio* *Fácil*

Massa com espargos e presunto crocante

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide