



# Pizza de cogumelos e trufas

Categoria  
Vegetariano

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
"

Com quem?  
Selecionar

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Gallo com Aroma de Trufa

- 2 embalagens de massa pizza
- 200g de mozzarella ralada
- 2 chalotas
- 150g de cogumelos marron
- 100g de azeitonas
- 2 embalagens de mozzarella fresca
- Q.b. de tomilho
- Q.b. pimenta preta

## Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 200°C.

2

Estenda a massa de pizza e dê-lhe uma forma tosca e ovalada.

3

Cubra o centro com mozzarella ralada, deixando uma margem à volta.

4

Coloque por cima os cogumelos laminados, as azeitonas e a mozzarella fresca em fatias. Tempere com pimenta e tomilho e leve ao forno até estar cozinhado a gosto.

5

Retire a pizza do forno e regue com Gallo com Aroma de Trufa.

6

Repita o processo com os restantes ingredientes para fazer uma segunda pizza.

## Produtos utilizados



Trufa

Outros Produtos

## Veja também

---

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍗 Fácil

*Couscous de verão com feta e limão*

---

✖ Vegetariano ⓘ Rápido 🍗 Fácil

*Quinoa com abóbora, espinafres e romã*

---

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍗 Fácil

*Tofu picante com alga nori*

---

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍗 Fácil

*Falafel*

---

✖ Vegetariano ⓘ Médio 🍗 Fácil

*Hummus com azeitonas e queijo de cabra*

---



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide