



Pizza de pesto y tomate



Categoría
Massas



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Fácil



Custo
Económico



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Clásico



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Reserva

- 500g de harina
- 10g de fermento padeiro seco
- 250ml de agua caliente
- Sal, al gusto
- 1 diente de ajo
- 50g de almendras peladas
- Albahaca, al gusto
- 4 cucharadas de salsa de tomate
- 200g de mozzarella ralada
- 1 mozzarella fresca
- 4 a 8 tomates cherry

Modo de preparación

1

Poner la harina en un bol.

2

En otro bol, mezclar el aceite de oliva, el agua templada, la levadura y la sal. Dejar reposar durante 10 minutos.

3

Verter la mezcla anterior en la harina y mezclar con las manos hasta obtener una masa lisa. Colocar en un bol engrasado con aceite de oliva y dejar levar durante 2 horas.

4

En un procesador de alimentos, mezcle el aceite de oliva con el diente de ajo, las almendras y la albahaca hasta obtener una salsa verde.

5

En una superficie enharinada, extienda la masa con las manos hasta darle la forma deseada.

6

Repartir por encima la salsa de tomate, el queso rallado, la mozzarella fresca en rodajas, los tomates en rodajas y un poco de la salsa de albahaca.

7

Repartir por encima la salsa de tomate, el queso rallado, la mozzarella fresca en rodajas, los tomates en rodajas y un poco de la salsa de albahaca. Cocer en el horno precalentado a 200°C durante 12 minutos. Servir inmediatamente con más moho y hojas de manjeriço.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide