



# Pizza de pesto e tomate



Categoria  
Massas



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Econômico



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
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 padreiro seco
- 250ml de água tépida
- Sal, a gosto
- 1 dente de alho
- 50g de amêndoas sem pele
- Manjerição, 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 homogênea. 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 manjerição 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 rodela, tomate em rodela e parte do molho de manjerição.

7

Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 12 minutos. Sirva de imediato com mais molho e folhas de manjerição.

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide