



Pizza de cogumelos e trufas



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeita Gallo
Aromatizado 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 Azeite Gallo Aromatizado Trufa.

6

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

Produtos utilizados



Trufa

Outros Produtos

Veja também

 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

 Vegetariano  Médio  Fácil

Tarte de legumes com burrata



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide