

Pizza de mascarpone, aceitunas y pesto

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Vegetariano	Seleccione	Fácil	Seleccione	Con amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml de Gallo Aceite Virgen Extra Reserva
- 20gr de Gallo Aceitunas Verdes rebanadas
- 250gr de harina con levadura
- 125ml de agua tibia
- 125gr de queso mascarpone
- 50gr de queso feta
- 90gr de champiñones frescos rebanados
- 100gr de tomate cherry
- 100gr de salsa pesto
- 30gr de acelgas en hoja
- 1 cuchara de café de sal gruesa

1. Comience por preparar la masa, juntando en un tazón ancho la harina con la sal.
2. Haga un agujero en el centro y eche el agua tibia poco a poco, junto con la mitad del aceite.
3. Con la ayuda de un tenedor, vaya envolviendo hasta obtener una bola de masa que se extrae fácilmente de la copa. Si es necesario, añadir un poco más de harina.
4. A continuación, eche la masa en una encimera espolvoreada con harina, y amas hasta que quede suave, elástica y no pegue a las manos.
5. Estire en forma redonda y empiece a rellenar la pizza, barrando con el queso mascarpone en primer lugar.
6. Distribuir las aceitunas, el tomate cortado en mitades, los champiñones laminados y pequeños trozos de queso feta.
7. Llevar un horno durante 10 minutos, a 200ºC.
8. Antes de servir, esparcir el pesto y las hojas de acelga, y finalizar con el resto del aceite, regando toda la pizza.

Produtos utilizados



Reserva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Vegetariano *Rápido* *Fácil*

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Pizza de cogumelos e trufas

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Tofu picante com alga nori

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Falafel

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Hummus com azeitonas e queijo de cabra

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide