



Pizza grelhada com pêssogo e queijo de cabra



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

- 3 pêssogos ou nectarinas
- 2 embalagens de massa de pizza fresca
- 200gr de queijo de cabra
- 200gr de bacon fatiado fino
- 100gr de rúcula

Modo de preparo

1

Abra e desenrole as massas de pizza e deixe-as respirar por 10 minutos.

2

Coloque um fio de azeite num grelhador e deixe-o aquecer durante um minuto.

3

Coloque a massa de pizza sobre o grelhador e deixe-a cozinhar por cerca de 3 minutos cada lado.

4

Repita o mesmo processo com a outra massa.

5

Corte os pêssogos em meias-luas grossas e grelhe-as no grelhador.

6

Distribua pelas massas de pizza os pêssogos, o queijo de cabra esfarelado, o bacon e a rúcula.

7

Tempere com pimenta preta moída.

8

Finalize, regando com Gallo Azeite Extra Virgem Reserva.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide