



Mini pizzas de espargos, salame e ovos de codorniz



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Novo
2019-2020

- 2 embalagens de massa de pizza
- 1 molho de espargos verdes
- 50 gr de queijo mozzarella
- 4 colheres de sopa de pesto
- 100 gr de salame ou presunto
- 8 ovos de codorniz
- Q.b orégãos

Modo de preparação

1

Comece por cortar os espargos em pedaços e escaldá-los em água quente, por 4 minutos. Escorra e reserve.

2

Desenrole as massas das pizzas e divida cada massa em duas. Depois, dê a cada metade um formato oval.

3

Espalhe um pouco de mozzarella por cima da massa, em seguida pesto, e depois os espargos cortados em pedaços. Repita o processo com as restantes massas.

4

Leve as pizzas ao forno por 12 minutos, em seguida retire-as e abra 3 ovos codorniz por cima de cada pizza. Adicione as fatias de salame ou presunto, e leve novamente ao forno por mais 10 minutos.

5

Polvilhe cada pizza com folhas de orégãos e regue com Gallo Azeite Novo antes de servir.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

 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

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Tataki de atum com molho picante

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide