



## Mini pizzas de espargos, salame e ovos de codorniz



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparo

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*

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🟢 Fácil

***Ceviche de Camarão***

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🟢 Fácil

***Camembert no forno com frutos vermelhos***

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🟢 Fácil

***Crostini de pêra com Roquefort***

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🟢 Fácil

***Tostas de queijo e pistácio***

---

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🟢 Fácil

***Cogumelos Portobello recheados***

---



Mais receitas em

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

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide