



Pizza de cogumelos, mozzarella, tomate



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 Creme com Vinagre Balsâmico Modena

- Massa de pizza 1
- 200g de queijo mozzarella ralado
- 100g de gorgonzola
- 200g de cogumelos marron
- 1 cebola roxa em fatias
- 1 dente de alho picado
- 150g de tomate cereja mini alongado
- Q.b. de manjeriçã

Modo de preparação

1

Estenda a massa de pizza. Por cima coloque o queijo mozzarella e o gorgonzola esfarelado.

2

Espalhe os cogumelos laminados e a cebola por cima e polvilhe com o dente de alho.

3

Tempere com pimenta, sal e leve ao forno pré-aquecido a 200°C.

4

Retire do forno, espalhe o tomate, folhas de manjeriçã e finalize com o creme balsâmico.

5

Sirva de imediato.

Produtos utilizados



Creme com Vinagre

Balsâmico Modena

Vinagre

Veja também

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Bruschettas de ricotta com tomate

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🟢 Fácil

Cogumelos recheados com mozzarella, tomate e feta

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Dip de queijos com tomate assado

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Puré de batata com queijo, tomate e nozes, em base de espinafres salteados

🔗 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🟢 Fácil

Feta picante no forno com azeitonas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide