Pizza de cogumelos e trufas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Vegetariano	Médio	Fácil	"	Seleccionar	4 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Azeita Gallo Aromatizado Trufa
- 2 embalagens de massa pizza
- 200g de mozzarella ralada
- 2 chalotas
- 150g de cogumelos marron
- 100g de azeitonas
- 2 embalagens de mozzarella fresca
- Q.b. de tomilho
- Q.b. pimenta preta

Modo de preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200ºC.
2. Estenda a massa de pizza e dê-lhe uma forma tosca e ovalada.
3. Cubra o centro com mozzarella ralada, deixando uma margem à volta.
4. Coloque por cima os cogumelos laminados, as azeitonas e a mozzarella fresca em fatias. Tempere com pimenta e tomilho e leve ao forno até estar cozinhado a gosto.
5. Retire a pizza do forno e regue com Azeite Gallo Aromatizado Trufa.
6. Repita o processo com os restantes ingredientes para fazer uma segunda pizza.

Produtos utilizados

Trufa

Outros Produtos

Veja também

Vegetariano *Rápido* *Fácil*

Quinoa com abóbora, espinafres e romã

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Tofu picante com alga nori

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Falafel

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Hummus com azeitonas e queijo de cabra

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Tarte de legumes com burrata

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide