



Pizza de presunto com rúcula



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Creme com
Vinagre Balsâmico Modena

- 2 bases de massa de pizza fresca
- 2 queijo mozzarella fresco
- 100g de queijo mozzarella ralado
- Q.b. de orégãos
- Q.b. de manjerição
- 300g de presunto
- 100g de rúcula
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 200°C.

2

Desenrole a massa, disponha por cima o queijo mozzarella em fatias, depois o queijo ralado.

3

Polvilhe com os orégãos, manjerição e disponha um pouco de presunto.

4

Repita o processo com a outra massa e restantes ingredientes.

5

Leve ao forno até a massa estar cozinhada a seu gosto.

6

Retire do forno, coloque por cima o restante presunto e rúcula, polvilhe com pimenta a regue com o creme balsâmico.

Produtos utilizados



Creme com Vinagre
Balsâmico Modena
Condimentos

Veja também

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

Carne Médio Fácil

Moelas



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide