

MAIS DE 100 RECEITAS DE PIZZAS

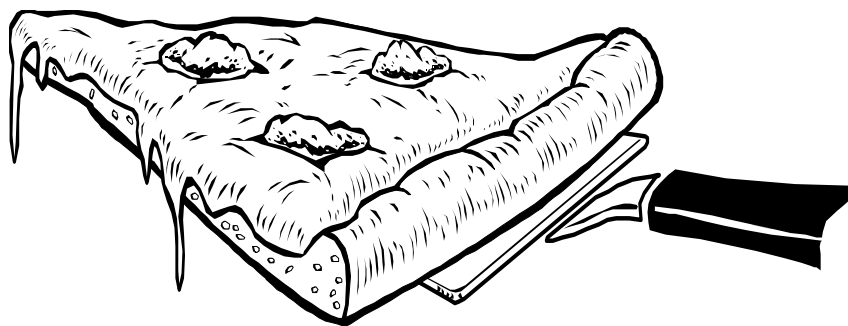
POR ADEMIR PASCALE



**EXCELENTE PARA QUEM
DESEJA ABRIR UMA PIZZARIA**

ÍNDICE

PREFÁCIO	03
DICAS	03
MASSAS BÁSICAS	04
COBERTURAS E RECHEIOS	05 à 21
ESPECIAIS	21 à 23
PIZZAS SOFISTICADAS E EXÓTICAS	23 à 26
MINIPIZZAS E CALZONES	26 à 27
PIZZAS DOCES	pg. 28



PREFÁCIO

Através de pesquisas, reunimos mais de 100 modelos de pizzas para você aprimorar sua pizzaria. Com: Pizzas tradicionais, exóticas, doces, vegetarianas, minipizzas e calzones.

Aqui, ensinaremos todas as etapas, da massa ao recheio, para você agradar todos os paladares.

PIZZA, um lanche rápido e substancioso. Conhecida no mundo inteiro é hoje um dos nossos principais pratos.

A palavra pizza, que surgiu pela primeira vez em Nápoles, em XVII. Nápoles começa a produzir suas pizzas com mais criatividade, variando os recheios, usando inúmeros ingredientes para tornar o sabor da pizza mais requintado.

No ano de 1.830 inaugurou a primeira pizzaria da história em Nápoles, chamada Port Alba, que logo se tornou em um ponto chamativo, onde se reunia pessoas famosas, como pintores, Poetas e escritores famosos.

Em 1.889, o Rei Humberto I e a Rainha Margherita, passavam o verão em Nápoles, no Palácio Capodimonte. Os Reis entusiasmados em conhecer o prato típico tão falado daquela cidade, mandaram chamar o conceituado pizzaiolo, Dom Raffaelo Esposito e sua esposa, no qual imediatamente fizeram sua principal especialidade, a pizza. Dom Raffaelo e sua esposa, fizeram vários tipos de pizzas para os Reis, mas a que mais simpatizou a Rainha foi a que continha as três cores da Itália, verde, branco e vermelho.

Dom Raffaelo, como sendo um comerciante muito esperto, batizou a pizza de Alla Margherita, em homenagem a Rainha, no qual o tornou famoso, lhe rendendo muitos lucros.

DICAS

* As Massas básicas da página 04, servem para todas as pizzas, no qual no começo de todas as receitas colocamos 1 RECEITA DE MASSA BÁSICA (De sua preferência.)

* A maioria das Pizzarias, trabalha com cerca de 50 tipos de pizzas, inove e seja diferente, quanto mais variações você tiver, mais clientes também terá, agradando assim todos os tipos de paladares.

- Siga corretamente todos os passos, que com certeza terá uma deliciosa pizza.

RECEITAS BÁSICAS PARA MASSA DE PIZZA.

MASSA 01

300g de farinha de trigo
100g de banha de porco
2 ovos
1 gema
1 pitada de sal

Coloque a farinha numa tigela e
Junte os demais ingredientes.
Amasse até ficar bem homogêneo.

MASSA 02

1 xícara de chá de maizena
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
½ colher (chá) de sal
½ xícara (chá) de queijo ralado
½ xícara (chá) de óleo
½ xícara (chá) de leite
2 ovos

Misture bem os ingredientes secos.
Faça uma cova no meio e coloque o
Óleo, o leite e os ovos. Misture até
Obter uma massa uniforme.
Estenda numa forma de pizza (grande)
Untada. Leve ao forno médio, por 15
minutos. Espalhe o recheio, a gosto.
Leve ao forno, por mais 10 minutos.

MASSA 03

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (chá) de sal
100g de gordura vegetal (ou banha)
1 ovo
½ xícara (chá) de leite

Misture numa tigela grande a farinha
Com o fermento e o sal.
Faça uma cova no meio e coloque aí
A gordura e o ovo. Misture bem,
Acrescentando farinha dos lados.
Junte ao leite, aos poucos, até obter
Uma massa homogênea e firme que
Não grude nas mãos. Deixe descansar
Por 30 minutos.

Pizzas - Coberturas e Recheios.

01 - PIZZA ALHO E ÓLEO

1 receita de massa básica - 6 dentes de alho (grandes), cortados em lâminas sal e pimenta-do-reino, a gosto - azeite - ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado. Faça a massa, seguindo as Instruções da receita. Estenda numa Fôrma de pizza. Cubra com o alho e polvilhe com o sal e a pimenta. - Regue com azeite e espalhe o queijo Parmesão. Leve ao forno quente, Por cerca de 30 minutos.

02 - PIZZA À BOLONHESA

1 receita de massa básica - 1 dente de alho amassado - 2 colheres de sopa de óleo - 250g de carne moída sal e pimenta-do-reino a gosto - ½ xícara de (chá) de purê de tomate - 1 colher de (chá) de manjerição picado - 3 ovos cozidos em rodela - 1 cebola grande em rodela - azeite. Estenda a massa numa forma de pizza - Doure o alho no óleo quente, junte a Carne e refogue até ficar ligeiramente Tostada. Tempere com sal e pimenta. Acrescente o purê de tomate e o manjerição. Cozinhe alguns minutos e espalhe sobre a massa Guarneça com as rodela de ovo e cebola.- Regue com azeite e leve ao forno quente por cerca de 30 minutos

03 – PIZZA À CALABREZA

1 receita de massa básica – 1 xícara de chá de molho de tomate – 100g de ricota fresca, em fatias – 4 ovos cozidos, em fatias – 4 colheres de sopa de torresminhos (toucinho frito) - 100g de presunto em tirinhas – 200g de queijo provolone, em cubinhos – 1 colher de (sopa) de Basilicão – azeite. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e cubra com as fatias de ricota e de ovos ,os torresminhos e o presunto. Distribua o provolone e o basilicão. Regue com azeite e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

04 – PIZZA À HÚNGARA

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 2 pimentões verdes, em tirinhas – 2 pimentões vermelhos, em tirinhas – sal e pimenta a gosto. – 2 cebolas médias em rodela – páprica em pó, a gosto – azeite – 250g de queijo mozzarella, em fatias. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e cubra com os pimentões, misturados. Polvilhe com sal e pimenta. Cubra com as rodela de cebola e polvilhe a páprica. Regue com azeite e distribua as fatias de mozzarella. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

05 – PIZZA À MARINARA

1 receita de massa básica – 300g de mariscos, limpos – 250g de camarão, limpo – sal – 1 cebola (média), picada – óleo – 4 tomates, picados – 1 dente de alho amassado – 1 colher (sopa) de cheiro-verde, picado – 2 cebolas (médias), em rodela – 2 tomates em fatias ½ xícara (chá) de queijo parmesão, ralado. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Afervente os mariscos e os camarões, separadamente, em água com sal. Escorra bem e reserve. Refogue a cebola picada em 3 colheres (sopa) de óleo e acrescente os tomates picados, o alho e o cheiro-verde. Tempere com sal. Cozinhe até obter um molho espesso e reserve. Doure as rodela de cebola em 3 colheres de (sopa) de óleo e espalhe sobre a massa. Distribua os mariscos e os camarões. Cubra com o molho de tomate e as fatias de tomate. Polvilhe com o parmesão e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

06 – PIZZA À MODA DA CASA

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – orégano à gosto – 150g de presunto cozido, em fatias – 200g de queijo mozzarella, em fatias – 100g de salame (tipo italiano) picado – 2 colheres (sopa) de azeitonas pretas, picadas. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com o molho de tomate e polvilhe com orégano. Espalhe as fatias de presunto, mozzarella e o salame. Guarneça com as azeitonas e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

07 – PIZZA AO ORÉGANO

1 receita de massa básica – 10 dentes de alho, picados – sal e pimenta-do-reino, a gosto – orégano – azeite. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o alho por igual e polvilhe com sal e pimenta. Espalhe bastante o orégano e regue com azeite. Leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

08 – PIZZA AO QUEIJO PRATO

1 receita de massa básica – 250g de queijo prato, em fatias – 3 tomates (sem peles e sementes), amassados – 8 filés de anchova – 1 colher (sopa) de alcaparras – azeitonas pretas – orégano – azeite. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza e cubra com as fatias de queijo. Espalhe os tomates e decore com os filés de anchova. Espalhe as alcaparras e o orégano, regue com azeite e leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

09 – PIZZA AO VÎNGOLE

1 receita de massa básica – 1 kg de vîngole – 1 xícara (chá) de molho de tomate – sal e pimenta-do-reino, a gosto – orégano e azeite – salsa picada. Lave bem os vîngoles com água corrente. Leve ao fogo numa panela com bastante água e cozinhe até que abram. Solte a carne da casca e reserve. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com o molho de tomate e espalhe os vîngoles. Polvilhe com o sal, a pimenta e o orégano. Regue com azeite e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos. Tire do forno e polvilhe a salsa. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com as fatias de tomate e polvilhe o sal e o orégano.

Espalhe O manjerição e o alho. Regue com bastante azeite e leve ao forno quente, por cerca de 30 Minutos.

10 – PIZZA À ROMANA

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 250g de queijo mozzarella, em fatias – filés de anchovas, a gosto – 2 tomates, em fatias – orégano a gosto. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com o molho de tomate e as fatias de mozzarella. Espalhe as anchovas e as fatias de tomate. Polvilhe orégano e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

11 – PIZZA À ROMANA COM PARMESÃO

1 receita de massa básica – 4 tomates maduros, em fatias – sal, a gosto – 8 filés de anchovas - 200, de queijo mozzarella em cubinhos – manjerição, a gosto – 3 colheres (sopa) de queijo parmesão, ralado – pimenta-do-reino, a gosto – azeite. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com as fatias de tomate e polvilhe ligeiramente com sal. Deite os filés de anchova e espalhe a mozzarella. Polvilhe com o manjerição, o parmesão e a pimenta. Regue com bastante azeite. Leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

12 – PIZZA AUTÊNTICA

1 receita de massa básica – 4 tomates maduros, em fatias – sal e orégano a gosto – 10 folhas de manjerição fresco – 3 dentes de alho, amassados – azeite, a gosto. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com as fatias de tomate e polvilhe o sal e o orégano. Espalhe o manjerição e o alho. Regue Com bastante azeite e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

13 – PIZZA BAIANA

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 150g de lingüiça calabresa picadinha – 2 ovos cozidos picados – 200g de queijo mozzarella, em fatias – orégano a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e cubra com a lingüiça e os ovos. Disponha as fatias de mozzarella e polvilhe orégano. Leve ao forno por cerca de 30 minutos.

14 – PIZZA CALABREZA

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – orégano a gosto – 250g de lingüiça calabresa, em fatias – 2 cebolas médias em rodela – azeitonas pretas a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com o molho de tomate e polvilhe orégano. Espalhe as fatias de lingüiça, a cebola e as azeitonas. Leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

15 – PIZZA CINCO QUEIJOS

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – orégano a gosto – 100g de queijo gorgonzola, em fatias – 100g de queijo provolone, em fatias – 100g de queijo mozzarella, em fatias –    xícara (chá) de queijo parmesão, ralado. Faça a massa, seguin-

do as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com o molho de tomate e polvilhe com orégano. Cubra com os queijos em camadas, seguindo a ordem acima. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

16 – PIZZA COM PICLES

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 200g de lingüiça Portuguesa, em fatias – 1 cebola (grande), em rodela – 2 pimentões (médios), em rodela – orégano, a gosto – 3 colheres (sopa) de pickles, picado – 100g de queijo prato, ralado. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e cubra com as fatias de lingüiça. Espalhe as rodela de cebola e de pimentão. Polvilhe o orégano e distribua os pickles. Espalhe o queijo e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

17 – PIZZA CREMOSA DE QUEIJO

1 receita de massa básica – 3 colheres (sopa) de purê de tomate – ½ xícara (chá) de queijo ralado – ½ xícara (chá) de queijo cremoso – 1 colher (chá) de orégano – 300g de mozzarella em fatias – azeite. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Misture os quatro primeiros ingredientes e espalhe sobre a massa. Cubra com a mozzarella e regue com o azeite. Leve ao forno por cerca de 30 minutos.

18 – PIZZA DE ABOBRINHA

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 2 abobrinhas (médias), cortadas em rodela – sal – 2 dentes de alho picado – ½ xícara (chá) de azeitonas verdes, picadas – 250g de queijo mozzarella em fatias – orégano, a gosto. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate. Afervente a abobrinha em água e sal. Escorra bem e disponha sobre a massa. Tempere com o sal. E o alho. Espalhe as azeitonas e cubra com a mozzarella. Polvilhe orégano e leve ao forno Quente, por cerca de 30 minutos.

19 – PIZZA DE ABOBRINHA COM ATUM

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 2 abobrinhas, picadas – 2 colheres (sopa) de óleo – sal e pimenta-do-reino, a gosto – 1 colher (sopa) de salsa picada – 1 lata de atum, desfiado – 3 ovos cozidos, em rodela – 8 filetes de alicha – 1 xícara (chá) de queijo provolone, ralado. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza e espalhe o molho de tomate em cima. Refogue a abobrinha no óleo e tempere ligeiramente com sal e pimenta. Misture a salsa e espalhe sobre o molho de tomate. Distribua o atum e as rodela de ovo. Guarneça com os filés de alicha e cubra com o provolone. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

20 – PIZZA DE ALCACHOFA

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 4 fundos de alcachofra cozidos – 2 colheres (sopa) de cebola, picada – 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza e cubra com Os fundos de alcachofra, cortados em fatias finas. Distribua a cebola e polvilhe com o par-

mesão. Leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

21 – PIZZA DE ALFACE

1 receita de massa básica – óleo – 1 pé de alface (grande) – sal – pimenta-do-reino – 1 lata pequena de aliche – 3 dentes de alho – 150g de azeitonas verdes e pretas – 1 vidro pequeno de alcaparras. Lave as folhas de alface, e seque com um pano de prato. Arrume-as sobre a massa temperada com sal e pimenta. Coloque por cima os filés de aliche e o alho cortado bem fininho. Espalhe as azeitonas sem caroço picadas e por cima as alcaparras. Regue com óleo, e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

22 – PIZZA DE ALICHE

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 250g de queijo mozzarella, em fatias – 8 filés de aliche – azeitonas verdes, a gosto – 2 colheres (chá) de alcaparras, picadas. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com o molho de tomate e as fatias de mozzarella. Guarneça com o aliche e as azeitonas. Espalhe as alcaparras e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

23 – PIZZA DE ANCHOVAS

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 50g de filés de anchova – 20 azeitonas pretas – orégano, a gosto. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com o molho de tomate e coloque os filés de anchova, formando um xadrez. Enfeite com as azeitonas e polvilhe com orégano. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

24 – PIZZA DE ANCHOVAS E TOMATE

1 receita de massa básica – 2 cebolas (médias) em rodela finas – 2 colheres (sopa) de óleo – 4 tomates, em fatias – 8 filés de anchovas – 20 azeitonas recheadas – 200g de queijo provolone, em fatias estreitas e grossas. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Doure a cebola no óleo quente e espalhe sobre a massa. Cubra com as fatias de tomate. Decore com os filés de anchovas e as azeitonas, cortadas ao meio. Polvilhe com o orégano e espalhe as fatias de provolone. Leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

25 – PIZZA DE ASPARGOS

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 1 lata de aspargos – 1 lata de milho verde – 2 colheres (sopa) de cebola, picada – 1 colher (sopa) de salsa, picada – 250g de queijo mozzarella, em fatias. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e, a seguir, os aspargos e o milho verde. Salpique a cebola e a salsa. Cubra com as fatias de mozzarella e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

26 – PIZZA DE ASPARGOS COM PRESUNTO

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 200g de presunto, em fatias – 1 lata de pontas de aspargos – 250g de queijo mozzarella, em fatias – orégano a gosto – azeite. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa forma de pizza. Espalhe o molho de tomate e cubra com as fatias de presunto. Distribua os aspargos e as fatias de mozzarella. Polvilhe o orégano e regue com azeite. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

27 – PIZZA DE ATUM I

1 receita de massa básica – 4 tomates em rodela – sal e orégano, a gosto – 1 lata de atum desfiado – 20 azeitonas pretas – queijo parmesão ralado, a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa forma de pizza. Cubra bem com as rodela de tomate e espalhe o atum em cima. Guarneça com as azeitonas e polvilhe fartamente com o parmesão. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

28 – PIZZA DE ATUM II

1 receita de massa básica – 4 cebolas (pequenas) em rodela fina – 3 colheres (sopa) de óleo – 1 lata de atum – 2 ovos cozidos, em rodela – 2 tomates, em fatias – sal e pimenta a gosto – orégano, a gosto – ½ xícara (chá) de parmesão, ralado. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa forma de pizza. Doure a cebola no óleo quente e espalhe sobre a massa estendida. Cubra com o atum desfiado. Decore com as rodela de ovo e as fatias de tomate. Polvilhe com sal, pimenta e orégano. Cubra a superfície com o parmesão e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

29 – PIZZA DE ATUM COM CHAMPIGNONS – SUPREMA

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 1 lata de atum desfiado – 1 xícara (chá) de champignons, pequenos – ½ xícara (chá) de ervilha – 1 cebola (grande) em rodela – 250g de queijo mozzarella, em tirinha. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa forma de pizza. Espalhe o molho de tomate e cubra com o atum e os champignons. Distribua as ervilha e as rodela de cebola. Cubra com a mozzarella e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

30 – PIZZA DE ATUM COM OVOS

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 1 lata de atum amassado – 2 ovos cozidos, picados – 1 cebola (grande) em rodela – azeitonas verdes, a gosto – azeite. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa forma de pizza. Cubra com o molho de tomate e o atum. Espalhe o ovo picado e as rodela de cebola. Guarneça com as azeitonas e regue com azeite. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

31 – PIZZA DE ATUM E ALICHE

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 2 latas de atum desfiados

- 8 filés de aliche – azeitonas pretas, a gosto – orégano. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza e espalhe o molho de tomate. Cubra com o atum e decore com os filés de aliche e as azeitonas. Polvilhe o orégano e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

32 – PIZZA DE ATUM E CAMARÃO

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 1 lata de atum desfiado – 200g de camarão cozido em água e sal – filés de aliche, a gosto – 1 cebola (grande) em rodela – 1 colher (sopa) de salsa picada. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate, o atum e o camarão. Guarneça com os filés de aliche e as rodela de cebola. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos. Retire do forno e polvilhe com a salsa.

33 – PIZZA DE BACON

1 receita de massa básica – 150g de bacon, em pedacinhos – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 200g de mozzarella, em fatias – 1 cebola (grande) em rodela – orégano, a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. À parte, frite o bacon numa frigideira, até começar a tostar. Escorra e reserve. Cubra a massa com o molho de tomate e as fatias de mozzarella. Espalhe o bacon frito em cima e decore com as rodela de cebola. Polvilhe com orégano. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

34 – PIZZA DE BERINJELA E SALAME

1 receita de massa básica – 2 berinjelas (médias) cortadas, em fatias – sal – óleo – 4 tomates (grandes) em fatias – 1 colher (sopa) de salsa picada – 150g de salame, em fatias - 2 ovos, em rodela – 200g de queijo mozzarella, em fatias – orégano, a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Polvilhe as berinjela com sal e deixe descansar um pouco. Escorra bem e deixe ligeiramente fritar no óleo. Espalhe o tomate sobre a massa e polvilhe com sal. Deite as fatias de berinjela, bem escorridas. Polvilhe com a salsa. Cubra com as fatias de salame, Ovos e de mozzarella. Polvilhe orégano e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

35 – PIZZA DE BRÓCOLI

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 2 xícaras (chá) de raminhos de brócolis, cozido em água e sal – 2 dentes de alho, picadinhos – 1 cebola (média) picada – sal e pimenta-do-reino, a gosto – 2 colheres (sopa) de nozes, picadas – ½ xícara (chá) de queijo parmesão, ralado. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e o brócolis, bem escorrido. Tempere com o alho, a cebola, o sal e a pimenta. Distribua as nozes e polvilhe o parmesão. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

36 – PIZZA DE BRÓCOLI E MOZZARELA

1 receita de massa básica – 4 tomates (grandes) picados – 300g de brócolis, cozido em

água e sal – 2 dentes de alho, picadinhos – sal e pimenta, a gosto – 250g de queijo mozarela, em fatias – orégano a gosto – azeite. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com os tomates picados. Espalhe o brócoli, bem escorrido e cortado em raminhos, e o alho. Tempere com sal e pimenta, e cubra com as fatias de mozarela. Polvilhe com orégano, e regue com azeite. Leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

37 – PIZZA DE CALABRESA ESPECIAL

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 150g de presunto em tirinhas – 250g de mozarela, em cubos – 150g de lingüiça calabresa, em fatias – 100g de bacon, em cubos – 1 xícara (chá) de palmito picado – 2 ovos cozidos, em rodela – 1 colher (sopa) rasa de alecrim. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e deite as fatias de presunto, os ovos e a mozarela – Distribua a calabresa, o bacon, (frito ligeiramente em óleo) o palmito e o alecrim. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

38 – PIZZA DE CAMARÃO

1 receita de massa básica – 250g de camarão limpo – 2 colheres (sopa) de limão – sal, a gosto – 2 colheres (sopa) de margarina – 1 colher (sopa) de cebola picada – 2 dentes de alho amassados – 4 tomates (grande), picados – 1 colher (sopa) de extrato de tomate – 3 colheres (sopa) de azeitonas pretas, picadas – sal e pimenta a gosto – orégano, a gosto – 250g de queijo mozarela, em fatias. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Tempere o camarão com o suco de limão e o sal. À parte aqueça a margarina e doure a cebola e o alho. Junte o tomate e o extrato, refogando um pouco. Acrescente o camarão e a azeitona. Tempere com o sal, pimenta e o orégano. Deixe engrossar e espalhe sobre a massa. Cubra com as fatias de mozarela e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

39 – PIZZA DE CAMARÃO SUPREME

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 300g de mariscos, limpos – sal – pimenta – 1 colher (sopa) de salsa, picada – ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa assadeira untada, fazendo uma beira alta em toda a volta. Cubra com o molho de tomate. Afervente os mariscos e os camarões, separadamente em água e sal. Escorra bem e coloque em porções alternadas sobre o molho. Polvilhe com sal, pimenta, salsa e o parmesão. Leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

40 – PIZZA DE CAMARÃO E REQUEIJÃO

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 300g de camarão cozido – sal e pimenta, a gosto – 250g de requeijão – 2 tomates em rodela – 2 colheres (sopa) de cebolinha verde, picada. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e os camarões. Polvilhe sal e pimenta. Distribua o requeijão e decore com as rodela de tomate e a cebolinha. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

41 – PIZZA DE CARNE COM CHAMPIGNONS

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 200g de carne moída - 3 colheres (sopa) de óleo – 2 colheres (sopa) de cebola ralada – sal e pimenta, a gosto – 1 xícara (chá) de champignons – 2 colheres (sopa) de cheiro verde, picado – 200g de queijo mozzarella, em fatias. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza e cubra com o molho de tomate. Refogue a carne no óleo quente, até secar bem. Misture com a cebola e polvilhe sal e pimenta. Espalhe sobre a massa. Cubra com os champignons e salpique o cheiro verde. Distribua as fatias de mozzarella e leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

42 – PIZZA DE CARNE E LEGUMES ESPECIALE

1 receita de massa básica – 200g de carne moída – óleo – sal – 1 berinjela (média) - 1 pimentão verde em tirinhas – 1 colher (sopa) de cebola, picada – 2 ovos cozidos e picados azeitonas pretas a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Refogue a carne em 2 colheres (sopa) de óleo e tempere com sal. Reserve. Corte a berinjela em tiras e polvilhe com sal. Deixe descansar por 30 minutos. Escorra e frite em óleo. Misture com o pimentão e tempere com sal. Cubra a massa com a carne e espalhe a mistura de berinjela. Distribua a cebola e os ovos cozidos. Guarneça com as azeitonas e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

43 – PIZZA DE CARNE MOÍDA

1 receita de massa básica – 250g de carne moída – 3 colheres (sopa) de óleo – sal e pimenta-do-reino, a gosto – 1 xícara (chá) de tomates picados (sem peles e sementes) – ½ xícara (chá) de queijo parmesão, ralado – 2 colheres (sopa) de salsa picada. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Refogue a carne no óleo quente, até ficar ligeiramente tostada. Tempere com o sal e a pimenta. Junte os tomates e misture bem. Espalhe sobre a massa estendida e polvilhe o parmesão. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos,. Retire do forno e polvilhe com salsa.

44 – PIZZA DE CEBOLA E ALICHE

1 receita de massa básica – ½ kg de cebola, em rodela – 3 colheres (sopa) de óleo – sal e pimenta-do-reino, a gosto – ½ colher (sopa) de orégano – 50g de filé de aliche – 3 colheres (sopa) de queijo parmesão, ralado. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Refogue as rodela de cebola no óleo quente, até dourar. Tempere com sal e pimenta. Misture o orégano e espalhe sobre a massa estendida. Guarneça com o aliche e polvilhe com o parmesão. Leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

45 – PIZZA DE CEBOLINHA

1 receita de massa básica – 2 colheres (sopa) de margarina – 2 ovos batidos – 5 colheres (sopa) de cebolinha, verde picada – sal e pimenta, a gosto – 1 dente de alho amassado - 2 xícaras (chá) de queijo prato, ralado grosso. Faça a massa, seguindo as instruções da receita . Estenda numa fôrma de pizza, levantando ligeiramente as bordas. À parte, misture a margarina com os ovos, a cebolinha, o sal, a pimenta e o alho. Espalhe sobre a massa.

Distribua o queijo em cima e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

46 – PIZZA DE CHAMPIGNONS

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 2 xícaras (chá) de champignons, cortados em fatias – 2 dentes de alho, picados – sal e pimenta-do-reino a gosto – 4 fatias de bacon, cortadas em pedacinhos – azeite – 2 colheres (sopa) de salsa picada. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e cubra com os champignons. Distribua o alho e polvilhe com o sal e a pimenta. Espalhe o bacon e regue com azeite. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos. Retire do forno e salpique a salsa.

47 – PIZZA DE CHAMPIGNONS ESPECIAL

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 200g de queijo provolone em fatias – 1 xícara (chá) de champignons, picados – sal e pimenta-do-reino, a gosto – 2 colheres (sopa) salsa, picada. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Doure a cebola e o alho na manteiga quente. Junte os champignons e refogue até secar a água. Misture a salsa e espalhe sobre a massa estendida. Distribua o atum e distribua as fatias de mozzarella. Guarneça com azeitonas e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

48 – PIZZA DE CHAMPIGNONS COM ATUM

1 receita de massa básica – 2 colheres (sopa) de cebola, picada – 1 dente de alho amassado – 2 colheres (sopa) de manteiga – 1 xícara (chá) de champignons, cortados em lâminas – 1 colher (sopa) de salsa, picada – 1 lata de atum, desfiado – 200g de queijo mozzarella, em fatias – azeitonas verdes, a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Doure a cebola e o alho na manteiga quente. Junte os champignons e refogue até secar a água. Misture a salsa e espalhe sobre a massa estendida. Distribua o atum e cubra com as fatias de mozzarella. Guarneça com azeitonas e leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

49 – PIZZA DE CHESTER

1 receita de massa básica – 4 tomates (grandes) picados – sal e pimenta, a gosto – 200g de chester defumado, em fatias – 2 colheres (sopa) de azeitonas, picadas – 200g de queijo mozzarella, em fatias – orégano, a gosto. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o tomate e tempere com o sal e a pimenta. Cubra com as fatias de chester e, a seguir, as azeitonas. Espalhe a mozzarella e polvilhe orégano. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

50 – PIZZA DE ERVAS

1 receita de massa básica – 2 colheres (sopa) de cebola – 3 colheres (sopa) de azeite – 1 colher (sopa) de salsa, picada – 1 colher (sopa) de cebolinha, picada – 1 colher (chá) de estragão – 1 colher (chá) de basilicão – 1 colher (chá) de alecrim – sal, a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Doure ligeiramen-

te a cebola no azeite e espalhe sobre a massa. Misture todos os demais ingredientes e espalhe, a seguir. Polvilhe ligeiramente com sal e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

51 – PIZZA DE ESCAROLA

1 receita de massa básica – ½ pé de escarola, cortada em tiras fininhas – 3 colheres (sopa) de óleo – 2 dentes de alho, em lâminas – sal e pimenta do reino, a gosto – 250g de queijo mozzarella, em cubos – 8 filés de aliche – azeitonas pretas, a gosto. – Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Refogue a escarola no óleo quente, junto com o alho. Tempere com o sal e a pimenta. Espalhe sobre a massa estendida e cubra com a mozzarella. Guarneça com o aliche e as azeitonas. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

52 – PIZZA DE ESCAROLA E PASSAS

1 receita de massa básica – 1 colher (sopa) de passas – ½ pé de escarola – 2 colheres (sopa) de óleo – 1 colher (sopa) de azeitonas, picadas – 1 colher (sopa) de alcaparras, picadas – filés de aliche, a gosto – azeite. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Coloque as passas de molho em água quente. Escalde a Escarola em água fervente com sal e escorra bem. Aqueça o óleo e refogue a escarola. Misture as azeitonas e as alcaparras. Espalhe sobre a massa estendida. Escorra bem as passas e distribua sobre a escarola. Guarneça com os filés de aliche e refogue com azeite. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

53 – PIZZA DE ESCAROLA E PROVOLONE

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 2 dentes de alho picados – 3 colheres (sopa) de óleo – ½ pé de escarola, em tirinhas – sal e pimenta, a gosto – 3 ovos cozidos, picados – 200g de queijo provolone, em cubos. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e reserve. A parte, doure o alho no óleo quente e refogue a escarola. Tempere com sal e pimenta. Espalhe sobre o molho de tomate e distribua os ovos. Cubra com o provolone e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

54 – PIZZA DE ESCAROLA E LOMBINHO ESPECIAL

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – ½ pé de escarola cortado em tirinhas – 2 colheres (sopa) de óleo – sal e pimenta, a gosto – 150g de lombinho defumado, em fatias – 150g de queijo mozzarella, em fatias – 1 colher (chá) de alcaparras – 1 cebola (grande), em rodela. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e reserve. Refogue a escarola no óleo quente e tempere com o sal e a pimenta. Coloque sobre o molho de tomate. Cubra com as fatias de lombinho e de mozzarella. Guarneça com as alcaparras e as rodela de cebola. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

55 – PIZZA DE FRANGO COM ALCAPARRAS

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 1 xícara (chá) de frango cozido e desfiado – 3 ovos, cozidos e picados – 2 colheres (sopa) de cebola, picada – 1 colher (sopa) de alcaparras – azeite. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e o frango. Cubra com os ovos , a cebola e as alcaparras. Regue com o azeite e leve ao forno quente, por cerca de 30 min.

56 – PIZZA DE FRANGO COM REQUEIJÃO

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 1 xícara (chá) de frango cozido, desfiado - 3 colheres (sopa) de cebola, picada – 150g de requeijão, (tipo catupiry) - 2 colheres (sopa) de salsa, picada – 150g de queijo mozzarella, em fatias. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com o molho de tomate e o frango. Espalhe a cebola por igual e distribua o requeijão. Polvilhe a salsa e cubra com as fatias de mozzarella. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

57 – PIZZA DE GORGONZOLA E ALICHE

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – orégano, a gosto – 251g de queijo gorgonzola , em fatias – 50g de filés de aliche. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e polvilhe com orégano. Cubra com as fatias de gorgonzola e guarneça com os filés de aliche. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

58 – PIZZA DE LINGÜIÇA COM PROVOLONE

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 200g de lingüiça calabresa , em fatias – 1 cebola (média), em rodela – 200g de queijo provolone, em fatias – 1 colher (sopa) de alecrim. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e cubra com as fatias de calabresa. Distribua as rodela de cebola e as fatias de provolone. Guarneça com o alecrim e leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

59 – PIZZA DE LINGÜIÇA FRESCA

1 receita de massa básica – 300g de lingüiça fresca (tipo toscana) – ½ xícara (chá) de cebola, picada – ½ xícara (chá) de cebolinha verde, picada - 1 xícara (chá) de queijo mozzarella, ralado. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Desmanche a lingüiça e frite numa frigideira, até secar. Misture com a cebola e espalhe sobre a massa. Distribua a cebolinha e cubra com a mozzarella. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

60 – PIZZA DE LOMBINHO I

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 200g de lombinho defumado, em fatias finas – 2 cebolas (médias) em rodela – azeitonas verdes, a gosto – orégano. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espa-

lhe o molho de tomate e cubra com as fatias de lombinho. Guarneça com as rodela de cebola e as azeitonas. Polvilhe o orégano e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

61 – PIZZA DE LOMBINHO II

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 200g de queijo mozzarella em fatias – 200g de lombinho canadense, em fatias - 1 colher (sopa) de alecrim - 3 gemas cozidas, raladas – ½ xícara (chá) de queijo parmesão, ralado. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e cubra com as fatias de mozzarella. Distribua o lombinho e espalhe o alecrim. Guarneça com a gema e polvilhe o parmesão. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

62 – PIZZA DE LOMBO À PORTUGUESA ESPECIAL

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 200g de lombo defumado, em fatias – 3 ovos cozidos, picados – 1 colher (sopa) de salsa, picada – 200g de queijo mozzarella, em fatias – azeitonas verdes. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e as fatias de lombo. Distribua os ovos, a salsa e a mozzarella. Guarneça com as azeitonas. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

63 – PIZZA DE LOMBO DEFUMADO COM GORGONZOLA

1 receita de massa básica – 1 xícara de (chá) de molho de tomate – 200g de queijo gorgonzola, em fatias – 200g de lombo defumado, em fatias – 2 cebolas (médias), em rodela – 2 colheres (chá) de alecrim. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e as fatias de gorgonzola. Cubra com as fatias de lombo e guarneça com as rodela de cebola. Espalhe o alecrim e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

64 – PIZZA DE MANJERICÃO

1 receita de massa básica – 5 tomates (grandes), em fatias finas – 2 dentes de alho, picadinhos – sal, a gosto – 2 colheres (sopa) de cebola, picada – 2 colheres (sopa) de folhas frescas de manjericão – azeite, a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com as fatias de tomate, salpique o alho e polvilhe com sal. Espalhe a cebola e o manjericão. Regue com azeite e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

65 – PIZZA DE MEXILHÕES

1 receita de massa básica – ½ kg de mexilhões, já limpos – 2 dentes de alho, já amassados – 2 colheres (sopa) de cebola, picada – 3 colheres (sopa) de óleo – 4 tomates (grandes) sem pele e sementes, picados – sal e pimenta, a gosto – 2 colheres (sopa) de manjericão - suco de limão. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Descongele os mexilhões. Refogue o alho e a cebola no óleo quente. Acrescente o tomate e tempere com sal e pimenta. Junte o manjericão e os mexilhões, deixando cozinhar por 5 minutos. Espalhe sobre a massa e leve ao forno quente por cerca de 30 minutos. Na hora de servir, borrife com algumas gotas de suco de limão.

66 – PIZZA DE MEXILHÕES AO QUEIJO ESPECIAL

1 receita de massa básica – 5 tomates, em rodela – sal e pimenta, a gosto – 2 dentes de alho, picadinhos – ½ Kg de mexilhões (limpos) refogados com óleo – 200g de queijo prato ralado grosso – 8 fatias de bacon – orégano, a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com as rodela de tomate e polvilhe com sal e pimenta. Espalhe o alho e os mexilhões, já descongelados. Polvilhe mais sal e pimenta. Espalhe o queijo e as fatias de bacon. Polvilhe orégano e leve ao forno quente por cerca de 35 minutos.

67 – PIZZA DE MIÚDOS DE FRANGO

1 receita de massa básica – ½ Kg de miúdos de frango (coração, figado, moela) – 1 cebola (grande) em rodela – 2 dentes de alho, amassados – 3 colheres (sopa) de óleo – sal e pimenta, a gosto – 1 colher (sopa) de salsa, picada – 200g de queijo mozarela, em fatias. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Limpe e leve os miúdos. Escorra bem e corte em pedaços menores. Doure a cebola e o alho no óleo quente e junte os miúdos. Cozinhe até secar bem. Tempere com sal pimenta. Espalhe sobre a massa e salpique a salsa. Cubra com as fatias de mozarela e leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

68 – PIZZA DE MORTADELA

1 receita de massa básica – 250g de mortadela, em fatias – 5 tomates (sem pele e sementes), picados – sal e pimenta, a gosto – orégano, a gosto – 2 ovos, cozidos e picados – 8 fatias de bacon – ½ xícara (chá) de queijo provolone, ralado grosso. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com as fatias de mortadela e espalhe o tomate. Polvilhe com sal, pimenta e orégano. Guarneça com os ovos as fatias de bacon e o provolone. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

69 – PIZZA DE MOZARELA E SALAMINHO

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de tomate – 200g de queijo mozarela, em fatias – 100g de salaminho, em fatias – alecrim, a gosto – azeite. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e as fatias de mozarela. Guarneça com as fatias de salaminho e o alecrim. Regue com azeite e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

70 – PIZZA SUPIMPA

1 receita de massa básica – 200g de cebola em rodela – óleo – filés de aliche – 500g de tomate picado (sem pele e sementes) – 1 dente de alho, picado – sal e pimenta, a gosto – 50g de azeitonas pretas, picadas (sem caroço) – azeite. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cozinhe a cebola com bastante óleo, em fogo baixo e sem deixar dourar (cerca de 30 minutos). Espalhe sobre a massa a cebola e os filés de aliche. Cubra com o tomate, e salpique o alho, o sal e a pimenta. Guarneça com as azeitonas e regue com azeite. Leve ao forno quente por cerca de 30 minutos.

71 – PIZZA DE PALMITO

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 2 xícaras (chá) de palmito em rodelas – 1 cebola (grande), picada – 3 ovos, cozidos e cortados em rodelas – 200g de queijo provolone, ralado grosso – azeitonas verdes, a gosto. Faça amassa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate, e a seguir, o palmito, a cebola e as rodelas de ovo. Cubra com o provolone e guarneça com as azeitonas. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

72 – PIZZA DE PERU

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 200g de peito de peru (cozido ou defumado), em fatias – 1 colher (sopa) de alcaparras – 200g de ricota fresca, esfarelada – sal, e pimenta-do-reino, a gosto – 2 colheres (sopa) de salsa, picada. Faça amassa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate, e cubra com as fatias de peru. Distribua as alcaparras e a ricota. Tempere com sal e pimenta. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos. Retire do forno e polvilhe com a salsa.

73 – PIZZA DE PIMENTÃO

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 3 pimentões verdes (médios), cortados em tiras finas – sal, a gosto – 50g de toucinho defumado, picado e tostado – 200g de queijo provolone, ralado grosso. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e as tiras de pimentão. Polvilhe com sal e cubra com os torresminhos. Coloque as fatias de provolone e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

74 – PIZZA DE PRESUNTADA

1 receita de massa básica – 250g de ricota fresca, amassada – 1 lata de presuntada, em cubinhos – 2 colheres (sopa) de salsa, picada – 1 colher (sopa) de cebolinha, verde, picada – sal e pimenta, a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Misture a ricota com a presuntada e espalhe sobre a massa. Polvilhe com a salsa, a cebolinha, o sal e a pimenta. Decore com azeitonas e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

75 – PIZZA DE PRESUNTO CRU E ASPARGOS

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 200g de presunto cru, defumado, em fatias – ½ lata de pontas de aspargos – 8 filés de aliche – 3 ovos cozidos, em rodelas – orégano, a gosto – 100g de queijo mozzarella, ralado – Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e cubra com as fatias de presunto e os aspargos. Guarneça com o aliche, as rodelas de ovo e de cebola. Polvilhe orégano e espalhe a mozzarella. Leve ao forno quente, por cerca de 30 min.

76 – PIZZA DE PROVOLONE

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 250g de queijo provolone em fatias – 2 tomates, em rodela – manjeriço, a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e cubra com as fatias de provolone. Guarneça com as rodela de tomate e folhas de manjeriço. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos

77 – PIZZA DE REQUEIJÃO

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 300g de requeijão (catupiry) – 2 colheres (sopa) de queijo parmesão, ralado – orégano, a gosto – azeite. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o requeijão, alisando com as costas de uma colher. Polvilhe o parmesão e o orégano. Regue com azeite e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

78 – PIZZA DE RICOTA

1 receita de massa básica – 250g de ricota fresca – sal e pimenta-do-reino, a gosto – 150g de lingüiça calabresa, em fatias – 2 colheres (sopa) de azeitonas verdes, picadas – 3 colheres (sopa) de queijo parmesão, ralado – azeite. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Tempere a ricota com o sal a pimenta e a salsa. Espalhe sobre a massa estendida. Cubra com as fatias de lingüiça e as azeitonas. Polvilhe o parmesão e regue com azeite. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

79 – PIZZA DE RICOTA E CALABRESA DI PASCALE

1 receita de massa básica – ½ xícara (chá) de molho de tomate – 150 g de presunto em fatias – 300g de ricota fresca – sal e pimenta, a gosto – orégano, a gosto – 150g de lingüiça calabresa, em fatias – 2 tomates (grandes), em fatias – azeitonas pretas, a gosto - Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate, a seguir, as fatias de presunto, e a ricota. Polvilhe com sal, pimenta e orégano. Espalhe as fatias de lingüiça e decore com as rodela de tomate e as azeitonas. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

80 – PIZZA DE RÚCULA

1 receita de massa básica – 1 maço de rúcula – sal e pimenta, a gosto – 3 dentes de alho, picadinhos - 1 lata de sardinhas – azeitonas pretas – azeite. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza e ajeite as folhas de rúcula em cima. Polvilhe com sal e pimenta. Espalhe o alho e distribua os filés de sardinha. Guarneça com as azeitonas e regue com azeite. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

81 – PIZZA DE SALAME ITALIANO ESPECIALE

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de cebola picada – 1 dente de alho amassado - 2 colheres (sopa) de azeite – 450g de tomates em lata com o suco – 200g de purê de tomate - 2 colheres (chá) de manjeriço – 1 colher (chá) de orégano – ½ colher (chá) de sal – moza-

rela - azeitonas pretas – 8 filés de anchovas – queijo parmesão ralado – salame italiano em rodelas. Refogue a cebola e o alho no azeite até ficarem dourados. Junte o tomate, o purê de tomate, o manjericão, o orégano e o sal, e deixe cozinhar em fogo brando de 20 a 30 minutos. Cubra a massa com o molho, coloque a mozzarella, as azeitonas pretas cortadas ao meio, os filés de anchovas, o salame e por fim o queijo parmesão ralado.

82 – PIZZA MARGHERITA

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 250g de queijo mozzarella em fatias – folhas de manjericão, a gosto – azeite. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com o molho de tomate e as fatias de mozzarella. Espalhe o manjericão e regue com azeite. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

PIZZAS ESPECIAIS

83 – PIZZA DE SALVIA

1 receita de massa básica – 300g de queijo branco fresco em fatias – 3 tomates (sem peles e sementes), amassados – sal, a gosto – 2 colheres (sopa) de folhas de sálvia - azeite. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com as fatias de queijo. E guarneça com o tomate. Polvilhe com sal e espalhe as folhas de sálvia. Regue com azeite, e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

84 – PIZZA DE TENDER

1 receita de massa básica – 300g de tender defumado, em fatias – ½ abacaxi, em fatias finas (sem o miolo) – 200g de queijo provolone, ralado grosso – orégano, a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza e cubra com as fatias de tender. Cubra com as fatias de abacaxi e distribua o provolone. Polvilhe com o orégano e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

85 – PIZZA ESPECIAL DO PIZZAIOLO

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 1 colher (sopa) de manjericão, picado – 5 linguiças calabresas, frescas, picantes – 6 ovos – 1 xícara (chá) de queijo parmesão, ralado – azeite. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza, levantando uma borda em toda a volta. Cubra com o molho de tomate e polvilhe o manjericão. Frite as linguiças (furando antes com um garfo) e corte em pedaços de 3 cm. Quebre os ovos em cima da massa e distribua os pedaços de linguiça. Polvilhe o parmesão e regue com azeite. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

86 – PIZZA MINEIRA I

1 receita de massa básica – 200g de lombinho defumado, em fatias – 200g de lingüiça calabresa, em fatias – 1 xícara (chá) de queijo parmesão, ralado – 2 ovos – 200g de queijo fresco, em cubinhos. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza, levantando ligeiramente as bordas. Cubra, intercalando as fatias de lombinho e de lingüiça. Bata os ovos com a metade do parmesão e despeje em cima. Espalhe os cubinhos de queijo fresco e polvilhe com o parmesão restante. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

87 – PIZZA MINEIRA II

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 300g de queijo branco, em fatias – 2 tomates, em fatias – sal, a gosto – folhas de manjeriço, a gosto – azeite. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com o molho de tomate e as fatias de queijo. Guarneça com as rodela de tomate e polvilhe com sal. Espalhe o manjeriço e regue com azeite. Leve ao forno quente, por cerca de 30 min.

88 – PIZZA MISTA ESPECIAL

1 receita de massa básica – 1 Kg de vôngoles – sal e pimenta, a gosto – 300g de champignons, picados – 2 colheres (sopa) de manteiga – 1 dente de alho, amassado – 1 xícara (chá) de palmito, em rodela – 200g de queijo mozzarella, em fatias – 1 colher (chá) de basilicão. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cozinhe os vôngoles, depois de lavá-los bem, em água fervente, até que se abram. Retire a Carne das conchas e tempere com sal. À parte, refogue os champignons na manteiga, com o alho, e deixe até secar. Tempere com sal e pimenta. Espalhe os vôngoles, e os champignons sobre a pizza. Distribua o palmito e cubra com as fatias de mozzarella. Polvilhe com o basilicão e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

89 – PIZZA PERUANA COM CHAMPIGNONS

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 1 lata de atum, desfiado – 1 xícara (chá) de champignons, em fatias finas – sal e pimenta-do-reino, a gosto – 2 cebolas grandes, em rodela – azeitonas pretas, a gosto. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Cubra com o molho de tomate, o atum e o champignon. Polvilhe com sal e pimenta. Espalhe as rodela de cebola e as azeitonas. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

90 – PIZZA QUATRO ESTAÇÕES ESPECIAL

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – ½ xícara (chá) de champignons, frescos em fatias – 100g de lingüiça defumada, em fatias – ½ xícara (chá) de frango, cozido e desfiado – 2 colheres (sopa) de azeitonas pretas, picadas – 3 fatias de bacon, cortados em pedaços menores – ½ colher (sopa) de cebolinha, picada. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate. Imagine a pizza dividida em 4 partes iguais e coloque em cada uma recheios diferentes: na primeira os champignons, na segunda as fatias de lingüiça; na terceira o frango misturado com a azeitona; na quarta o bacon misturados com a cebolinha. Leve ao

forno quente, por cerca de 30 minutos.

91 – PIZZA ESPECIAL DA CASA

1 receita de massa básica – 150g de salame, picado – 150g de requeijão – 1 ovo, batido – 1 colher (sopa) de margarina – orégano, a gosto – sal. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza, levantando ligeiramente as bordas. Misture o salame com o requeijão, o ovo, a margarina, o orégano, e o sal. Espalhe sobre a massa e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

PIZZAS SOFISTICADAS E EXÓTICAS

92 – PIZZA INDONÉSIA

1 receita de massa básica – 2 colheres (sopa) de cebola, picada – 1 dente de alho, amassado – 3 colheres (sopa) de óleo – 1 pimentão verde, em tirinhas – 1 pimentão vermelho, em tirinhas – sal, a gosto – 1 colher (chá) de curry – 1 xícara (chá) de frango, cozido e desfiado – 3 bananas, em rodela – 3 colheres (sopa) de catchup – 200g de queijo mozzarella, em fatias. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Doure a cebola e o alho no óleo quente. Junte os pimentões, tempere com sal e curry, e refogue por alguns minutos. Espalhe sobre a massa e distribua o frango e as rodela de banana. Tempere com o catchup e cubra com as fatias de mozzarella. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

93 – PIZZA À MARINHEIRA

1 receita de massa básica – 2 colheres (sopa) de cebola, picada – 3 colheres (sopa) de óleo – 250g de mexilhões, limpos – 1 xícara (chá) de leite – 1 colher (sopa) de maisena – sal e pimenta-do-reino, a gosto – 200g de queijo gorgonzola, picado – 1 colher (sopa) de salsa, picada. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Doure a cebola no óleo quente e junte os mexilhões, refogando bem. Acrescente o leite, misturando com a Maisena, sem parar de mexer. Tempere com sal e pimenta, tire do fogo assim que engrossar. Misture o queijo e espalhe sobre a massa. Decore com a salsa e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

94 – PIZZA PÚGLIA ESPECIAL

3 pãezinhos amanhecidos (150g), cortados em cubinhos – ½ xícara (chá) de vinho branco – 4 colheres (sopa) de purê de tomate – 2 ovos, batidos – ½ xícara (chá) de azeitonas verdes, picadinhas ou sem caroço – 100g de queijo mozzarella, em cubinhos – 5 filés de anchovas, amassados – 1 colher (sopa) de salsa, picada – 1 pitada de orégano – 2 colheres (sopa) de queijo parmesão, ralado – 3 colheres (sopa) de azeite – sal e pimenta-do-reino, a gosto. Coloque o pão numa tigela e acrescente o vinho, o purê de tomate e os ovos. Misture bem e junte os demais ingredientes, amassando para ficar bem homogênea. Coloque numa fôrma (grande), untada e polvilhada com farinha de rosca, e alise a superfície. Leve ao forno quente, por cerca de 10 minutos (ou até secar). Sirva bem quente.

95 – PIZZA DE ACELGA COM MAÇA

1 receita de massa básica – ½ maço de acelga – 2 colheres (sopa) de manteiga – sal, a gosto – 2 maçãs verdes, cortadas em fatias – 1 xícara (chá) de queijo provolone, ralado grosso. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Refogue a acelga na manteiga e tempere com sal. Espalhe sobre a massa. Distribua as fatias de maçã em cima e cubra com o provolone. Leve ao forno quente, por cerca de 30 min.

96 – PIZZA DE BATATA

400g de batata – 200g de farinha de trigo – 250g de queijo mozzarella, em cubinhos – 3 tomates (sem pele e sem sementes), picados – sal, pimenta e orégano, a gosto – azeite. Cozinhe a batata descascada, em água e sal, até ficar macia. Passe pelo espremedor, ainda Quente. Misture com farinha e amasse até ficar homogêneo. Estenda numa fôrma de pizza Cubra com a mozzarella e o tomate. Polvilhe com os temperos, e regue com azeite. Leve ao forno quente por cerca de 10 minutos.

97 – PIZZA DE BERINJELA

1 receita de massa básica – 2 berinjelas (médias) cortadas em cubinhos – sal, a gosto – 3 colheres (sopa) de óleo – 1 xícara (chá) de molho de tomate - 6 azeitonas pretas, picadas – orégano – 100g de queijo provolone, ralado grosso. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza e asse por 20 minutos. Polvilhe as berinjelas com bastante sal. Escorra e refogue no óleo. Espalhe o molho de tomate sobre a massa assada. Cubra com a berinjela, as azeitonas, o orégano e o queijo. Leve ao forno quente por 10 minutos.

98 – PIZZA DE COUVE-FLOR

1 receita de massa básica – 1 colher (sopa) de cebola, picada – 2 colheres (sopa) de manteiga – 2 colheres (sopa) de farinha de trigo – 1 xícara (chá) de leite – sal, e pimenta a gosto – 1 ovo, batido – 1 xícara (chá) de gorgonzola, picado – 2 xícaras (chá) de buquês de couve-flor, cozidos em água e sal. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza redonda, levantando ligeiramente as bordas. Refogue a cebola na manteiga e polvilhe a farinha, deixando até começar a tostar. Acrescente o leite, aos poucos, sem parar de mexer. Deixe levantar fervura e retire do fogo. Tempere com o sal e a pimenta. Junte o ovo e o gorgonzola e misture. Espalhe a couve-flor sobre a massa e cubra com o molho. Leve ao forno quente, por 30 minutos.

99 – PIZZA DE FRANGO COM MAÇA

1 receita de massa básica – 1 e ½ xícara (chá) de sobras de frango desfiado – 1 maçã ácida ralada ou picadinha – 1 colher (sopa) de suco de limão – ½ xícara (chá) de creme de leite – sal e pimenta, a gosto – ½ xícara (chá) de molho de tomate. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza e asse por 20 minutos. Misture bem os 4 primeiros ingredientes, tempere com sal, pimenta e reserve. Cubra a massa assada com o molho de tomate. Espalhe a mistura de frango e leve ao forno quente por 10 minutos.

100 – PIZZA DE FRUTAS

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 150g de presunto, em fatias – 200g de queijo mozzarella, em fatias – 2 goiabas cortadas, em fatias – 3 figos, cortados em gomos – 1 colher (sopa) de hortelã. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e cubra com as fatias de presunto e de mozzarella. Guarneça com as fatias de goiaba e de figo, e a hortelã. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

101 – PIZZA DE FRUTOS DO MAR

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 250g de camarão limpo – 250g de carne de siri – sal ½ xícara (chá) de azeitonas verdes, picadas – ½ xícara (chá) de passas brancas – orégano, a gosto – azeite. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate. Cozinhe o camarão e o siri, separadamente, em água e sal. Escorra e distribua sobre a massa, assim como as azeitonas e as passas. Polvilhe com orégano, e refogue com azeite. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

102 – PIZZA DE MILHO VERDE COM MAÇA

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de molho de tomate – 150g de presunto em fatias – 200g de queijo mozzarella, ralado – 1 lata de milho verde – 2 maçãs cortadas, em fatias – 2 colheres (sopa) de salsa, picada – 1 colher (sopa) de manteiga. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Espalhe o molho de tomate e as fatias de presunto. Distribua a mozzarella e o milho verde. Decore com as fatias de maçã e polvilhe a salsa. Espalhe pedacinhos de manteiga e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

103 – PIZZA DE PASSAS

1 receita de massa básica – 200g de toucinhos, cortados em cubinhos – ½ xícara (chá) de passas. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Frite o toucinho numa frigideira, até que os pedacinhos fiquem bem tostados. Escorra então, os torresminhos e espalhe sobre a massa. Afervente as passas e escorra bem. Distribua por igual sobre os torresminhos. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

104 – PIZZA DE QUEIJO COM CEREJA

1 receita de massa básica – 500g de queijo (tipo suíço), em fatias – 1 vidro de cerejas em calda. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza e cubra com a metade do queijo. Pique a metade das cerejas e espalhe sobre o queijo. Cubra com outra camada de queijo e decore com as cerejas inteiras. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

105 – PIZZA ENROLADA

4 ovos – 100g de creme de leite – 100g de farinha de trigo – ½ colher de fermento em pó – 200 ml de leite – 1 colher (sopa) de pasta de anchovas.

RECHEIO:

1 cebola (grande), picadinha – 100g de cogumelos frescos, em fatias – 2 colheres (sopa) de margarina – ½ xícara (chá) de anchovas, picadas – ½ xícara (chá) de azeitonas, picadas - 3 colheres (sopa) de queijo ralado. Bata os ovos com o creme de leite. Acrescente a farinha misturada com o fermento, e bata até ficar liso. Junte o leite e a pasta de anchovas. Leve ao forno numa assadeira untada, por cerca de 20 minutos. Desenforme. Entretanto, frite a cebola e os cogumelos, na margarina, até secar. Misture com as anchovas e as azeitonas. Espalhe o recheio sobre a massa e enrole como rocambole. Coloque num refratário e polvilhe com o queijo. Leve ao forno, por 10 minutos.

MINIPIZZAS E CALZONES

106 – MINIPIZZA DE ALICHE

Fatias de pão de forma – manteiga – mozzarella em fatias – filés de aliche – orégano. Passe um pouco de manteiga sobre as fatias de pão. Coloque uma fatia de mozzarella sobre cada fatia. Guarneça com um filé de aliche e polvilhe com um pouco de orégano. Leve ao forno quente, até o queijo derreter.

107 – MINIPIZZA DE CHAMPIGNON

Fatias de pão de forma – tomate, em fatias – champignons, em fatias – sal e pimenta – queijo prato, ralado - filés de anchova – azeitonas. Coloque sobre cada fatia de pão 2 rodela de tomate e alguns pedaços de champignons. Polvilhe com sal e pimenta. Cubra com o queijo e guarneça com um filé de anchova e uma azeitona. Leve ao forno até derreter o queijo.

108 – MINIPIZZA DE SARDINHA (Especial para Microondas)

1 receita de massa básica – 2 latas de tomate, pelado e picado – 1 cebola (média), picada – 1 colher (sopa) de molho de tomate – 1 colher (sopa) de farinha de trigo – 1 colher (chá) de manjerição, seco - sal e pimenta – 100g de queijo mozzarella, ralado – 2 latas de sardinha, em óleo, escorrida – azeitona preta, para guarnecer. Faça uma base em 3 fôrmas pequenas para pizza. Misture numa tigela o tomate, a cebola, o molho, a farinha e o manjerição e tempere com sal e pimenta. Asse a 100% (Alta, Forte) por 5 min., mexendo 1 vez. Reduza a temperatura para 50% (M.Baixa, Descongelar) e cozinhe por 6-8 min., até engrossar, mexendo 2 vezes durante a cocção. Espalhe o molho, deixando livre um espaço de 2,5 cm nas bordas. Espalhe o queijo e arranje as sardinhas e a azeitona. Asse a 100% (Alta, Forte) por 2-3 minutos.

109 – MINIPIZZA ITALIANA (Especial para Microondas)

1 receita de massa básica – 1 colher (sopa) de óleo – 1 cebola (média), picada – 2 colheres (sopa) de purê de tomate – 2 tomates (sem pele) e picados – 1 pitada de orégano – 1 pitada de manjerona, seca - sal e pimenta – 200g de queijo mozzarella, em fatias – 40g de filés de aliche, em lata, escorridos – 12 azeitonas pretas, sem caroço. Faça 3 bases de pizza pequenas. Ponha o óleo e a cebola numa tigela, cubra e asse a 100% (Alta, Forte) por 3 min., mexendo 1 vez. Acrescente, mexendo, o purê, o tomate, o orégano, a manjerona e sal e pimenta, a gosto. Cubra e asse a 100% (Alta, Forte) por 2 min. Espalhe a mistura de tomate sobre a massa, deixando livre um espaço de 2,5 cm ao redor das bordas. Coloque por cima o queijo, o aliche e as azeitonas. Leve ao forno a 100% (Alta, Forte) por 2-3 minutos.

CALZONES**110 – CALZONE ESPECIALE**

1 receita de massa básica – 150g de queijo mozzarella, em cubinhos – 50g de salame, picado - 50g de presunto, picado – 1 ovo – 2 colheres (sopa) de queijo, parmesão, ralado – 50g de queijo fresco, amassado – sal e pimenta-do-reino, a gosto. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda com o rolo, no formato de 1 disco, ligeiramente espesso. À parte, misture os demais ingredientes e tempere a gosto. Coloque sobre a metade da massa estendida, deixando as bordas livres. Dobre a outra metade em cima e junte as extremidades, apertando bem. Coloque sobre a assadeira untada e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

111 – CALZONE CLÁSSICO

1 receita de massa básica – 20g de ricota fresca – 1 ovo – 1 pitada de sal – 2 colheres (sopa) de queijo parmesão, ralado – 100g de queijo, mozzarella, em cubinhos – 100g de presunto, picado. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda com o rolo, numa espessura de ½ cm, dando o formato redondo. À parte, amasse bem a ricota e misture com o ovo, o sal e o parmesão. Adicione a mozzarella e o presunto e mexa bem. Coloque o recheio sobre uma metade da massa e dobre a outra parte em cima. Aperte bem as beiradas, para evitar que ele abra enquanto estiver assando. Coloque numa assadeira untada e asse em forno quente, por cerca de 30 minutos.

112 – CALZONE DE FRANGO

1 receita de massa básica – 1 xícara (chá) de frango, cozido e desfiado – ½ xícara (chá) de champignons, picados – 2 colheres (sopa) de cebola, ralada – 1 colher (sopa) de salsa picada – sal e pimenta, a gosto – 200g de requeijão. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda com o rolo, numa espessura de ½ cm, dando o formato redondo. Faça o recheio, misturando bem os demais ingredientes. Coloque sobre uma metade da massa e dobre a outra parte em cima. Aperte bem as beiradas, para evitar que abra enquanto estiver assando. Coloque numa assadeira untada e asse em forno quente, por cerca de 30 min.

PIZZAS DOCES

113 – PIZZA DE CHOCOLATE

1 receita de massa básica – ½ litro de leite – ½ xícara (chá) de açúcar – ½ xícara (chá) de chocolate ralado – 3 colheres (sopa) de maizena – ½ xícara (chá) de passas, embebidas em rum – ½ xícara (chá) de raspas de chocolate (ou chocolate granulado) – cerejas, a gosto. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza levantando ligeiramente as bordas. Leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos. Leve ao fogo o leite, com o açúcar, o chocolate e a Maizena, mexendo até engrossar. Tire do forno e acrescente as passas. Espalhe sobre a massa assada. Deixe esfriar e decore com as raspas de chocolate e as cerejas.

114 – PIZZA DE RICOTA COM MAÇA

1 receita de massa básica – 300g de ricota fresca – 3 maçãs descascadas e cortadas em fatias – ½ xícara (chá) de passas, aferventadas – 1 colher (sopa) de manteiga, em pedacinhos. Faça a massa seguindo as instruções da receita. Cubra com pedacinhos de ricota. Guarneça com as fatias de maçã e as passas. Espalhe pedacinhos de manteiga e leve ao forno quente, por cerca de 30 minutos.

115 – PIZZA DOCE DE PÊSSEGO

1 receita de massa básica – 250g de requeijão - 1 lata de pêssegos, em calda – 2 colheres (sopa) de castanha-de-caju, picadas. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza. Leve ao forno quente, por 20 minutos. Retire e cubra com o requeijão. Distribua os pêssegos, bem escorridos e cortados, a gosto. Polvilhe com a castanha-de-caju e leve novamente ao forno, por mais 10 minutos.

116 – PIZZA ROMEU E JULIETA

1 receita de massa básica – 300g de queijo branco fresco, em fatias – 200g de goiabada, em pedacinhos. Faça a massa, seguindo as instruções da receita. Estenda numa fôrma de pizza e leve ao forno quente, por cerca de 20 minutos. Cubra com as fatias de queijo e espalhe os pedacinhos de goiabada. Leve novamente ao forno, por mais 10 minutos.

