Ebook

18

Pizza

Carolina Ferraz



Tá na Mesa

sobre nós

A nova plataforma digital do Atelier Gourmand, escola pioneira em oferecer aulas interativas de gastronomia, tem o objetivo de ser um ponto de encontro entre você e os mais renomados chefs, especialistas e apaixonados por gastronomia – assim como nós.

Como funciona? Durante uma semana nós acomodamos nossos convidados numa grande mesa virtual. E, neste cenário, todo mundo tem a oportunidade de compartilhar histórias, técnicas, curiosidades e (claro!) muitas receitas.

O melhor de tudo é que essa mesa é a extensão da sua casa! Você pode "puxar uma cadeira" e acompanhar todo esse bate-papo online, de onde você estiver.

Depois que a mesa termina, os seguidores recebem um e-book como este, recheado de conteúdo e receitas irresistíveis, que produzimos com todo carinho para você. E lembrando que o e-book também está disponível para download pelo site tanamesa.com. Quer saber mais? Puxe uma cadeira, que Tá na Mesa!

quem esteve nessa mesa



Carolina Ferraz
Líder da Mesa

Nascida em Goiânia (GO), Carolina Ferraz começou a sua carreira como modelo. Estreou como atriz na extinta TV Manchete, na novela *Pantanal*, mas o auge veio com sua ida para a Rede Globo, onde atuou em novelas como *Por Amor* (1997), *Kubanacan* (2003) e *Beleza Pura* (2008), na qual sua personagem ganhou fama pelo bordão "Eu sou rica!". Entre 2014 e 2017, a atriz apresentou o programa *Receitas da Carolina* (GNT) e lançou dois livros culinários de sucesso – *Na Cozinha com Carolina* e *Na Cozinha com Carolina 2*. A sua paixão pela cozinha surgiu na adolescência, inspirada pela mãe, que é cozinheira de mão-cheia. Carolina é fã da cozinha do dia a dia: gosta de receitas simples, que permitam diversas adaptações por parte do público. "Todo o tempo, tento passar para as pessoas que cozinhar bem é ter boas receitas e liberdade para adaptá-las ao seu gosto", explica ela. Mesmo com anos de estrada na cozinha, Carolina prefere se manter no time de amadores. "Eu me posiciono bem como cozinheira e não como uma expert. Não sou chef, sou uma atriz que adora cozinhar."

Cecília Padilha
Colaboradora

Administradora com MBA pela Swiss Business School, Cecília Padilha participou da primeira edição do reality show culinário *MasterChef* Brasil, exibido pela Rede Bandeirantes, e se destacou pela quantidade de vitórias nas provas da competição. Há oito anos mantém o site yeswecook.com.br – onde fala sobre gastronomia, viagens, lifestyle – e é bastante ativa em suas redes sociais. Também atua como colunista da *Revista do Gramado*, focada no mercado de luxo para o interior de São Paulo, e da *Go Where Gastronomia*, onde relata experiências gastronômicas pelo mundo.

e-book
pizza

Todo dia é dia de pizza! *pág. 05*

Pizza napolitana e pizza paulistana *pág. 06*

Pizzarias que valem a visita *pág. 08*

Pizzas sem glúten *pág. 10*

Bate-papo *pág. 12*

Receitas da Mesa *pág. 14*

Receitas do site Tá na Mesa *pág. 51*

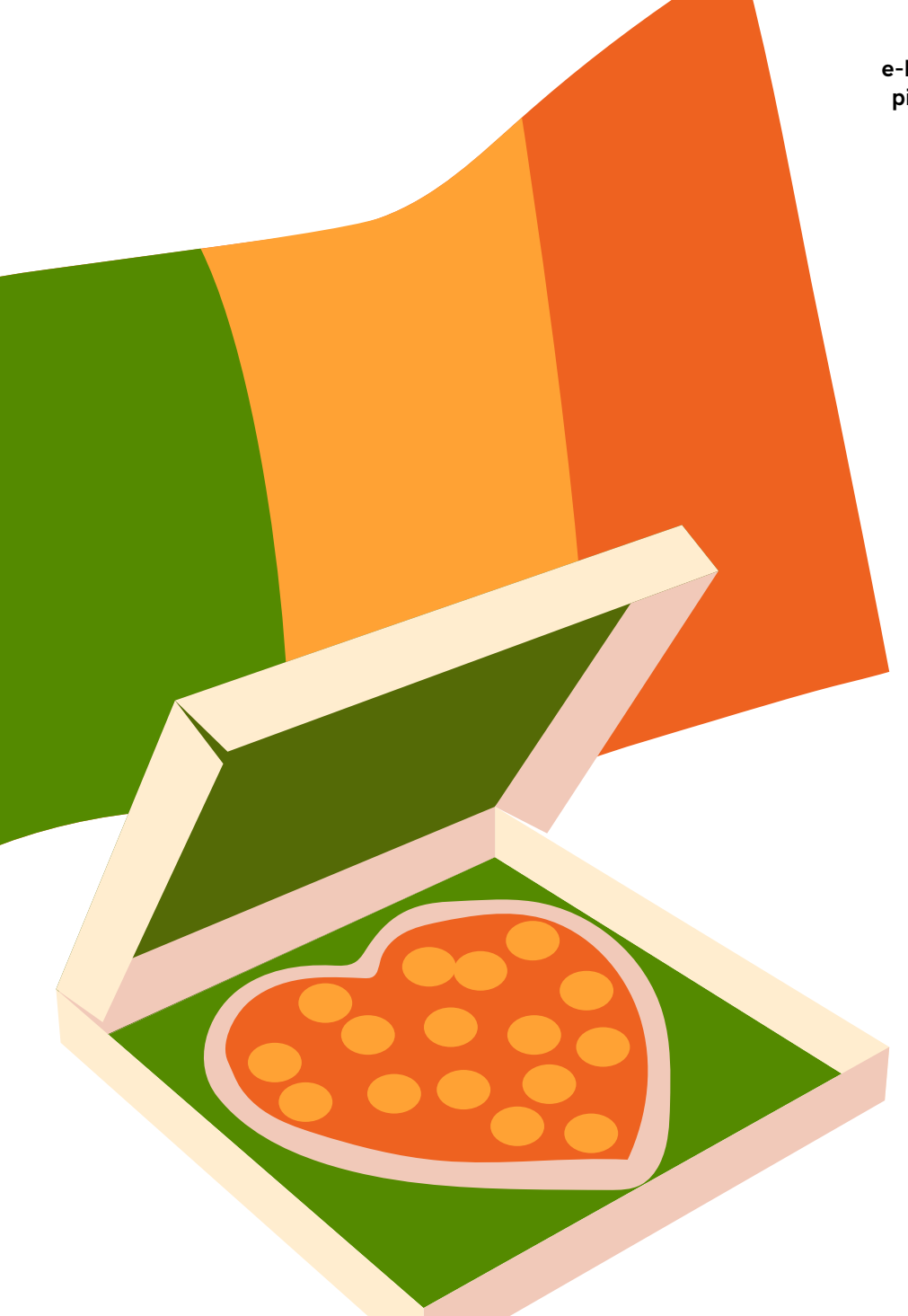


todo dia é dia de pizza!

Com cobertura de mussarela, calabresa, margherita, portuguesa, quatro queijos – só para ficar nos sabores clássicos –, o disco de massa fermentada de farinha de trigo é uma festa para o paladar. Onipresente na mesa do brasileiro, pode-se dizer que se trata de uma refeição completa – bastando fazer uma versão salgada e outra doce, para a sobremesa.

Uma paixão nacional que merece ser comemorada. Tanto que desde 1985 o país celebra o Dia da Pizza em 10 de julho. Mas nem precisa de data comemorativa para saborear uma bela redonda. Bateu a vontade, é só acionar um delivery, ir à pizzaria mais próxima ou... à sua própria cozinha e preparar uma do jeitinho que preferir!

Para ajudar com ideias e variações de sabores, na semana de 8 a 14 de julho, a Mesa de Pizza, liderada pela atriz Carolina Ferraz – que conta com a colaboração da chef Cecília Padilha – apresentou uma seleção de receitas deliciosas. De bônus, ainda trouxe boas histórias e curiosidades sobre esse prato tão especial. E está tudo aqui neste ebook! Boa leitura!



pizza napolitana e pizza paulistana

Trazida para São Paulo pelos imigrantes italianos, a receita original de Nápoles passou por algumas adaptações e caiu no gosto dos brasileiros

Os registros mostram que a ideia de assar massa fermentada com cobertura acompanha a humanidade faz já muito tempo. Há 6 mil anos, egípcios e hebreus preparavam em fornos rústicos o chamado "pão de Abrahão" ou "piscea". Trezentos anos antes de Cristo, os fenícios desenvolveram sua versão, acrescentando cobertura de carne e cebola. O preparo fazia parte da tradição alimentar de turcos muçulmanos na Idade Média e, com as Cruzadas, no século XI, desembarcou na Itália pelo porto de Nápoles.

E aí começa a história da pizza como a conhecemos hoje. Foram os napolitanos que aperfeiçoaram a receita, criando uma massa de melhor qualidade e incorporando outros itens, como queijo e molho de tomate (ingrediente originário do continente americano que chegou à Europa no século XVI). Tanto que o jeito napolitano de fazer pizza entrou para a lista de Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco.

E foi essa tradição pizzaiola que aportou por aqui, trazida pelos imigrantes italianos. Uma deliciosa invasão que começou pelo bairro paulistano do Brás, reduto dos oriundi, e pelas mãos de um napolitano, Carmino Corvino. Ainda no final do século XIX, ele assava as redondas e vendia os pedaços na rua. Depois, em 1910, abriu a Cantina Genoveva, já extinta.

Outros conterrâneos ajudaram a disseminar o preparo na capital paulista, como o casal de napolitanos Francesco e Speranza Tarallo. Eles iniciaram a bem-sucedida história da Cantina e Pizzaria Speranza (@pizzariasperanza), aberta em 1958 no Morumbi, mas prosperou no Bixiga, outro bairro paulistano que acolheu grande parte dos imigrantes italianos, fazendo pizzas à moda de sua terra natal. "De lá, a famiglia Tarallo trouxe a essência, o formato, o estilo, a textura, o forno", descreve Francesco Tarallo, neto dos fundadores, no livro *Speranza 60 Anos – Ieri, Oggi, Domani* (editora DBA), escrito em parceria com a jornalista Debora Ribeiro. Ele e os irmãos seguem à frente do estabelecimento, que conta com mais dois endereços (em Moema e Santana, este apenas para delivery).

Foi a partir dos anos 1950 que as redondas passaram a conquistar fãs fora da colônia italiana. Nesse percurso, a receita napolitana ganhou aquela adaptada básica ao gosto dos paulistanos – e foi assim que se espalhou pelo resto do País. Uma das principais características dessa versão adaptada é a profusão de sabores. O cardápio típico de uma pizzaria por aqui raramente tem menos de dez opões de cobertura. Como, em geral, pizza é sinônimo de reunião de família e amigos, popularizou-se o tamanho grande (com oito pedaços) e a possibilidade de cobrir o mesmo disco com sabores diferentes (para atender preferências diversas) – "sai uma mezzo calabresa, mezzo mussarela!"

Atualmente, muitas pizzarias brasileiras vivem um momento de retomada da tradição da "verdadeira" pizza napolitana, defendida pela Associazione Verace Pizza Napolitana (AVPN), criada em 1984. Os principais requisitos:

A *verace* só tem dois sabores: marinara (tomate, azeite, orégano e alho) e margherita (tomate, azeite, mussarela e manjericão). E nem pense em reunir os dois no mesmo disco.

A massa deve ser feita com farinha de trigo mole tipo 00 e a fermentação deve ser longa (em torno de 8 horas), o que deixa a pizza mais leve e mais fácil de ser digerida.

Deve ser assada em forno com temperatura de 485°C e fica pronta em 60 a 90 segundos.

O tamanho permitido é o individual. Ela deve ter espessura de 2 a 3 cm no centro e de 3 a 4 cm nas bordas.

Nada de esticar a massa com rolo. O pizzaiolo tem que fazer isso com a mão, assim, o ar dentro da massa circula do centro para as bordas que, ao serem assadas, ficam altas e alveoladas.

Boa parte desses preceitos são seguidos pela Carlos Pizza, considerada a melhor pizza de São Paulo pela *Veja São Paulo Comer & Beber* 2018/2019. "Fazemos uma pizza no etilo napolitano, mas não seguimos todas as regras", diz o sócio e pizzaiolo Luciano Nardelli. Segundo a recomendação da AVPN o molho de tomate usado na *verace* tem que ser feito com o tomate pelado importado da Itália. Mas, na Carlos, Luciano faz com tomates frescos do tipo italiano assados no forno a lenha. "Depois de assados, tiramos a pele, trituramos, temperamos com azeite e sal e está pronto. Esse molho é um dos nossos diferenciais", explica.

No mais, ele usa farinha de trigo italiana, fermentação lenta (a massa descansa de um dia para o outro), tamanho individual, bordas altas, e a quantidade de cobertura também não é tão abundante como nas redondas mais populares por aqui. "Com muita cobertura, a massa não consegue respirar direito", justifica Luciano.

Na Carlos (que tem dois endereços: um na Vila Madalena e outro nos Jardins), seus discos individuais podem ser recobertos com 18 diferentes sabores. A margherita da casa vem com mussarela de búfala, tomate -cereja, parmesão e azeitonas por R$ 48,00.

E você, o que prefere? Uma redonda tamanho família transbordando de recheio ou uma individual mais comedida nos ingredientes que recobrem a massa? Conta para a gente nos comentários na área de Publicações da Mesa.



pizzarias que valem a visita

Com décadas de atividade, elas prosperaram junto com a capital paulista

Que a pizza "invadiu" o Brasil a partir da capital paulista já contamos no capítulo anterior. Agora, você sabia que a trajetória de algumas das pizzarias que nasceram e prosperaram durante essa deliciosa invasão se confunde com o desenvolvimento de Sampa? É o que mostra o livro *Pizzarias que Contam a História de São Paulo* (editora Panda Books, @editorapandabooks), de autoria da jornalista Gabriela Erbetta (@gabrielaerbetta).

Conhecer uma dessas pizzarias de perto – ou revisitar, caso você já conheça – é um ótimo programa para comemorar o Dia da Pizza. O livro lista dez estabelecimentos com histórias apetitosas. Aqui no Tá na Mesa ficamos curiosos para conferir cinco delas. Olha só por que:

Pizza do Ângelo

Aberta em 1971 no Alto da Mooca, é comandada pelo casal Bruna e o chef Thiago Silveira. Ele é neto de Ângelo, o fundador, que aprendeu a fazer o disco de massa com cobertura na Romanato, pizzaria que servia de ponto de encontro do bairro em meados do século passado. Quando abriu a casa batizada com seu nome, Ângelo servia apenas seis sabores – mussarela, alice, portuguesa, napolitana, camarão e atum. Hoje, a pizzaria trabalha com 44 coberturas diferentes. A que tem mais saída é a de quatro queijos (mussarela, parmesão, provolone e creme de queijo da casa), que custa R$ 70,00. Também é bastante apreciada a Mooca (carne-seca com creme de Gorgonzola, palmito, ervilha, cogumelo, rodelas de tomate, parmesão e salsinha), criação de Thiago, a R$ 90,00.

pizzariadoangelo.com.br, @pizzariadoangelo

Castelões

Atualmente nas mãos de Fábio Donato, neto de um dos fundadores, Vicente Donato, foi aberta oficialmente em 1924. Mas bem antes disso, o local servia de ponto de encontro e confraternização dos jogadores do Castelões F.C., do qual Vicente era um dos integrantes, no bairro do Brás. O cardápio oferece 18 diferentes opções de cobertura para os discos de massa de borda alta, preparados com farinha especial exclusiva e fermentação lenta (segredo da massa mais leve e aerada). Mas 70% dos pedidos recaem sobre dois sabores. Um deles é a tradicional margherita (R$ 70,00 o formato grande, de oito pedaços), feita com algumas diferenças em relação à receita italiana original: na versão da Castelões, as fatias de mussarela são assentadas diretamente sobre a massa e só depois espalha-se o molho de tomate. E as folhas de manjericão são adicionadas depois que ela sai do forno, para que não queimem à alta temperatura de até 600°C. A outra campeã de pedidos é a que leva o nome da casa e combina mussarela, calabresa e molho de tomate (R$ 70,00).

casteloes.com.br, @cantina_casteloes

Cristal

Fora do circuito Brás-Bixiga, tradicionais redutos da colônia italiana em Sampa, a Cristal abriu as portas em 1981, no Jardim Paulistano, com algumas inovações. Misto de bar e restaurante, seu ambiente elegante nada lembrava do visual popular das cantinas italianas. A pizza também vinha em nova versão: massa finíssima e crocante e em tamanho individual. Atualmente, o cardápio inclui 35 tipos de cobertura em discos no tamanho pequeno (quatro pedaços) e grande (oito pedaços). O carro-chefe é a clássica mussarela, coberta apenas com o queijo e orégano (R$ 80,00 a grande e R$ 56,00 a pequena). Outra pedida é a de carpaccio (R$ 85,00 e R$ 59,00): nesse caso, apenas a massa vai ao forno e, depois de pronta, recebe as lâminas de carne, o molho de mostarda e o parmesão. Além do endereço principal, há mais duas filiais que funcionam apenas com delivery, no Itaim Bibi e Morumbi.

cristalpizza.com.br, @cristalpizza

Vituccio

Criada pelo italiano da região de Puglia, Vito Colonna, a Vituccio mantém clientela cativa na Vila Ipojuca, na Lapa, mesmo depois de ter mudado de mãos, em 2013. Os novos donos, Paulo Farias e Jaqueson Dichoff, fizeram mudanças importantes. Trocaram a farinha nacional por outra importada da Itália e adotaram a fermentação natural de longa duração, seguindo a tradição napolitana. O cardápio também passou a exibir uma seção com as chamadas "Napolitane Verace", com sabores apresentados como "típicos de Nápoles", menos generosas na quantidade de cobertura. É o caso da margherita originale (R$ 74,00 a grande e R$ 44,00 a pequena), que leva molho de tomate, parmesão, azeite, mussarela de búfala e manjericão. Mas as campeãs de procura estão entre as criadas pelo fundador, que foram mantidas no cardápio, caso da Ipojuca (R$ 72,00 e R$ 44,00), que combina molho de tomate, palmito, rodelas de tomate e requeijão Catupiry.

vetuccio.com, @vetucciopizzeria

Speranza

Os Tarallo – o casal Francesco e Speranza, mais os filhos Antonio e Giovanni – desembarcaram em São Paulo, vindos de Nápoles, Itália, no final da década de 1950. Pouco depois, a família apostou todas as fichas no ramo alimentício com a abertura da cantina batizada com o nome da matriaca, em 1958, a princípio no bairro do Morumbi, reduto dos alemães. Três anos depois, a família transferiu o restaurante para a Bela Vista (bairro conhecido popularmente como Bixiga), região da cidade com grande concentração de seus patrícios, onde a matriz permanece até hoje (depois veio a filial de Moema e, mais recentemente, a de Santana, que trabalha só com delivery). Em seis décadas, a Speranza virou referência no preparo da pizza ao estilo napolitano em São Paulo. Atualmente, comandada por netos de Francesco e Speranza, a pizzaria serve 35 coberturas diferentes, sobre discos de massa branca tradicional, farinha integral ou versão sem glúten, em dois tamanhos (grande, com oito pedaços, e pequena, com quatro). A margherita está presente em duas versões e não pode ser feita com metade de outro sabor: a tradizionale, com molho de tomate, manjericão e mussarela de vaca (R$ 80,90 e R$ 67,90) e a speciale, com mussarela de búfala (R$ 82,90 e R$ 70,90).

pizzaria.com.br, @pizzariasperanza

Deu água na boca? Confere lá! E depois conta aqui para a gente como foi a experiência. Conhece outra pizzaria em seu bairro que também faz parte dessa deliciosa história da pizza na capital paulista? Compartilhe com o Tá na Mesa! É só deixar seu comentário na área de Publicações da Mesa de Pizza.



pizza sem glúten

As redondas com massas alternativas para atender aos celíacos, que são intolerantes a essa proteína

A tendência de alimentos sem glúten também chegou às redondas. Tanto que diversas pizzarias já oferecem essa possibilidade. Uma delas, a Pizza For Fun (pizzaforfun.com.br, @pizzaforfunoficial), um delivery que atende três regiões da cidade de São Paulo (Norte, Sul e Leste), trabalha exclusivamente com cardápio de massas livres dessa proteína. "Elas são produzidas em um ambiente totalmente isento de produtos com glúten", explica Marcos Paulo Arantes, um dos sócios.

Focando nos intolerantes a glúten, a Pizza For Fun oferece três tipos de massa: uma à base de farinha de arroz; outra feita com grão-de-bico; e a low carb, produzida com farinha de girassol. As opções de cobertura incluem 27 sabores tradicionais, seis especiais, nove veganos e oito doces.

No bairro paulistano da Pompeia, a Galpão da Pizza (galpaodapizza.com.br, @galpao.da.pizza) possui uma versão sem glúten no cardápio há um ano. Em tamanho individual, com massa à base de farinha de arroz, ela está disponível em 16 sabores ao estilo napolitano e mais 13 veganas. Está no primeiro grupo a marinara (molho de tomate, alice importado, alho laminado e orégano fresco), a R$ 41,00. No segundo, a quatro queijos (molho de tomate e as versões veganas de provolone, chèvre, queijo frescal e parmesão) sai por R$ 58,00. "Cerca de 10% de nossos pedidos são de massa sem glúten", diz Evilazio Costa, gerente da pizzaria.

No Galpão da Pizza, o forno elétrico é usado nos finais de semana exclusivamente para assar as redondas destinadas aos clientes com restrição alimentar, que, segundo informa a pizzaria, são preparadas em cozinha separada. Durante a semana, elas são assadas em forno a lenha tradicional.

Embora os produtos sem glúten sejam destinados a quem tem intolerância à proteína, nos últimos tempos, não são poucas as pessoas que estão aderindo a eles por acreditarem que essa é uma opção mais saudável ou que ajuda a emagrecer.

Será mesmo? A nutricionista Cátia Medeiros (@catiamedeirosnutri), da Atual Nutrição, discorda. "Essa é uma opção para quem realmente tem alguma restrição ao glúten", diz ela. "Para aqueles que não apresentam esse quadro e adotam apenas como estratégia de emagrecimento não é interessante", alerta.

É bom lembrar que o glúten é um nutriente importante para nosso organismo. Como parte de uma alimentação balanceada, ele ajuda a controlar a glicemia, contribui para a absorção de vitaminas e minerais, melhora a flora intestinal e fortalece o sistema imunológico. Não é pouco, né?

"Sem contar que algumas alternativas para substituir farinhas com glúten podem ser até mais calóricas ou pobres em nutrientes", alerta a chef, consultora gastronômica e especialista em gastronomia funcional Lidiane Barbosa (@lidi_barbosa). É o caso de um mix comum, que reúne farinha de arroz, fécula de batata, polvilho doce e goma xantana (um espessante).

Como alternativa a misturas mais ricas em nutrientes para os que de fato têm restrição ao consumo de glúten, ela começou a pesquisar grãos ancestrais sem glúten, como o trigo-sarraceno, o sorgo, o milho, a quinua e o amaranto. "São boas alternativas, que enriquecem o preparo com seus nutrientes", afirma.

Outra possibilidade é fazer massas de pizza usando vegetais, como couve-flor e brócolis. "Basta bater no liquidificador um deles junto com mussarela de búfala, farinha de amêndoa e sal", explica Lidiane. Depois é só assar, e a massa para pizza está pronta para receber a cobertura a seu gosto.

Nas receitas da Mesa de Pizza, você encontra duas opções de cobertura para a massa de couve-flor selecionadas pela líder, a atriz Carolina Ferraz, e a colaboradora, a chef Cecília Padilha: pizza margherita e pizza de mussarela, pimentão e azeitonas. E nas receitas do Tá na Mesa há outras dicas igualmente apetitosas, como a pizza ao pesto com massa de abóbora. Experimente fazer uma delas! E conte depois o resultado para a gente nos comentários da área de Publicações.





fotos na pizzaria Speranza: Francesco, Monica, Carolina e Paola

bate-papo

Entre as atividades apresentadas na Mesa de Pizza, a atriz Carolina Ferraz visitou a pizzaria Speranza para mostrar como são feitas as tradicionais redondas que seguem a tradição de Nápoles. Foi recebida pelos netos do casal: Francesco, Paola e Monica. Veja o vídeo no IGTV do @atanamesa.tm ou no YouTube do Tá na Mesa. Como aperitivo, aqui no ebook adiantamos um pouco dessa deliciosa conversa.

Carolina *O que é fundamental para fazer pizza em casa?*

Francesco A pizza napolitana, que a gente faz na Speranza, é mais difícil porque é mais grossa, tem espessura de quatro centímetros na borda e é aberta na mão. Em casa, as pessoas fazem mais a massa fina, que dá para abrir no rolo. E podem trabalhar com o forno a uma temperatura mais baixa (o forno da Speranza funciona a temperaturas acima de 450°C, bem acima dos fornos caseiros).

Carolina *A gente vai entrar lá (na cozinha da Speranza da Rua 13 de Maio, no Bixiga) para fazer uma pizza, e ele vai contar os segredos para nós. Olha, gente, que lindo, esse é o forno de 60 anos da pizzaria Speranza.*

Francesco (abrindo a massa da pizza em uma mesa de pedra enfarinhada) A gente vai abrir na mão, não no rolo. Vou amassando levemente aqui a massa, empurrando do centro para as bordas. Porque eu tenho que preservar essa borda. Eu fiz todo um trabalho de longa fermentação e maturação da massa. Se venho com o rolo, expulso todos aqueles gases que estão presos aqui.

Carolina *Isso é uma coisa boa de explicar. Sabe o que é fermentação? É um processo químico provocado pelo contato do ar com matéria-prima. Se você fizer uma massa qualquer e cozinhá-la imediatamente, ela não irá fermentar. Porque o que faz acontecer a fermentação é o contato desses ingredientes com o ar.*

Francesco Há micro-organismos vivos aqui. Hoje está muito em moda falar em maturação e fermentação. Na maturação, o que a gente está fazendo? Degradando um elemento composto para um elemento mais simples. Quando a gente fala do amido, a gente está transformando ele em um açúcar mais simples. É o processo químico que ocorre quando a gente junta água, farinha e o trabalho mecânico da masseira. Quando juntamos esses três elementos, damos início ao processo de maturação. Geralmente, o mínimo é de 24 horas, mas pode ser de 48, 72. E a fermentação a gente consegue controlar com temperatura. Os tempos são diferentes. Enquanto a maturação leva no mínimo 24 horas, a fermentação é muito rápida. Se a temperatura for de 26°C, em até 4 horas a massa vai fermentar. Se eu baixar a temperatura, consigo retardar a fermentação. Se eu quiser, posso deixar a massa por 5 dias na geladeira. A gente consegue controlar essa fermentação.

Tá na Mesa *Um dos seguidores da mesa pergunta se a ricota é um queijo bom para pizza?*

Francesco Excelente, é um queijo que combina com tudo. Com pizza principalmente. É muito usado no calzone. Pode-se fazer um calzone de ricota com calabresa e mussarela.

Carolina Ferraz Eu diria que a ricota não é um queijo que rende muito porque é muito seco.

Francesco Esse é um dos problemas da qualidade dos produtos. Na Itália, a ricota é cremosa, não seca como a que temos aqui. É tudo a maneira do preparo.

Tá na Mesa *Outro seguidor quer saber como fazer uma boa massa de pizza integral.*

Francesco Primeiro tem que ter uma boa farinha integral. As farinhas nacionais integrais têm melhorado muito. Antigamente, a gente não conseguia fazer uma massa usando apenas farinha integral 100%, tinha que fazer um blend com farinha branca para conseguir um resultado bacana. Hoje, a gente consegue diminuir a quantidade de farinha branca nesse blend, mas ainda não consegue fazer uma massa 100% integral. Com algumas farinhas que vêm de fora, isso é possível. As italianas são as melhores.

Carolina Ou seja, a base de uma boa pizza é uma boa matéria-prima. A base de qualquer culinária legal é uma boa matéria-prima. É tão diferente fazer um molho de tomate com um bom tomate.

Francesco A gente investe muito na nossa matéria-prima. Busca o tomate direto do produtor. A gente conhece o produtor, vai visitá-lo.

Carolina Esse é o futuro da gastronomia. É você voltar a se relacionar com o seu produtor, conhecer o produto que ele está lhe entregando, o que está servindo para as pessoas.

Tá na Mesa *Mais uma pergunta de um seguidor da mesa: como saber se a massa está no ponto certo para abrir o disco da pizza?*

Francesco Quando você percebe que ela estufou, coloca o dedo em cima, dá uma pressionada e ela vai retornar, está no ponto certo. Se demora demais a voltar, não chegou ao ponto. E se você apertar e ela não voltar é porque já passou do ponto, não tem mais força para responder. Ela tem que praticamente dobrar o tamanho da bolinha (inicial), mas ainda estar resistente à pressão.

receitas da mesa pizza



Pizza Yes We Cook (Linguiça de Javali, Mussarela, Alcachofra, Champignon e Alecrim)

Tempo: 13 horas e 40 minutos

Rendimento: 2 pizzas

Dificuldade: facinho

Receita
— Cecília Padilha

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa

4 xícaras (540 g) de farinha de trigo (aproximadamente)
1 1/2 xícara (360 ml) de água
1 xícara (200 g) de levain
1/3 de xícara (80 ml) de azeite de oliva extravirgem
1/2 xícara (68 g) de farinha de trigo, para polvilhar
sal a gosto

cobertura

2 xícaras (240 g) de linguiça de javali, sem pele, moída
4 xícaras (400 g) de mussarela ralada
1 xícara (180 g) de fundo de alcachofra em conserva
2 xícaras (240 g) de cogumelo-de-paris fresco picado
10 galhos (4 g) de alecrim fresco

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate italiano e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto e deixe ferver por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa

7. Numa tigela, misture a farinha com a água até formar uma massa homogênea, cubra e deixe descansar, à temperatura ambiente, por 1 hora.
8. Coloque a massa na tigela da batedeira, adicione o levain e bata por alguns minutos.
9. Adicione o sal e bata até que seja absorvido. Então, junte o azeite aos poucos e sove por mais 7 a 10 minutos, até obter uma massa lisa e elástica.
10. Transfira a massa para outra tigela, cubra com um pano úmido e deixe descansar por cerca de 6 horas à temperatura ambiente.
11. Divida a massa em 2 partes, boleie cada uma delas, cubra novamente e deixe descansar por mais 6 horas.
12. Abra a massa numa superfície polvilhada com farinha, cubra cada disco com 2 colheres (sopa) de molho de tomate, leve para assar em forno preaquecido a 230°C por 5 a 7 minutos e retire do forno.

cobertura

13. Espalhe mais 1 colher (sopa) de molho de tomate sobre cada disco, cubra com a linguiça, o queijo, a alcachofra, o cogumelo e o alecrim e leve ao forno novamente até a massa dourar e o queijo borbulhar.
14. Sirva em seguida.



Pizza Margherita com Massa de Couve-Flor

Tempo: 1 hora e 40 minutos

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa

1 maço de couve-flor (750 g), sem as folhas, em pedaços
1/2 colher (chá) (1 g) de orégano seco
1/2 colher (chá) (1 g) de alho em pó
1/4 de colher (chá) (1 g) de pimenta calabresa
1/2 colher (chá) (3 g) de sal marinho
1/4 de xícara (9 g) de queijo parmesão ralado
1 ovo grande (70 g)

cobertura

250 g mussarela de búfalo fatiada
6 folhas de manjericão (3 g)
1 xícara (170 g) de tomate-cereja cortado ao meio

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate fresco e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido na panela, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto, mexa e deixe cozinhar por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa

1. Aqueça o forno a 240°C e forre uma assadeira com papel-manteiga.
2. Coloque a couve-flor no processador e pulse até obter pedacinhos do tamanho de grãos de arroz.
3. Transfira para uma tigela que possa ser levada ao micro-ondas e aqueça na potência alta por 3 minutos, ou até começar a liberar vapor.
4. Retire do micro-ondas, coloque a couve-flor sobre várias folhas de papel-toalha, enrole e esprema para extrair o máximo de líquido.
5. Deixe esfriar um pouco, transfira para uma tigela, adicione o orégano, o alho em pó, a pimenta calabresa, o sal, o queijo parmesão e o ovo e misture bem.
6. Transfira a mistura para a assadeira preparada e, com as mãos, molde um disco de 25 cm de diâmetro e 1 cm de espessura.
7. Espalhe 1 1/2 colher (sopa) do molho de tomate sobre a massa e leve para assar por 25 a 30 minutos, ou até que a massa comece a ficar dourada.

cobertura

8. Retire a massa do forno, espalhe mais 1 1/2 colher (sopa) de molho por cima, distribua uniformemente a mussarela e leve ao forno por mais 10 minutos.
9. Retire do forno, disponha os tomatinhos e as folhas de manjericão e sirva em seguida.

utensílios

Papel-manteiga



Pizza de Mussarela, Pimentão e Azeitona com Massa de de Couve-Flor

Tempo: 1 hora

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Cecília Padilha

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa e cobertura

1 litro de água
1 maço de couve-flor (600 g), sem as folhas, em pedaços
1 ovo grande (70 g)
1 colher (chá) (5 g) de manteiga sem sal
200 g de queijo mussarela
1 pimentão vermelho (140 g), fatiado
1 cebola média (150 g), fatiada
1/4 de xícara (30 g) de azeitona preta, sem caroço, fatiada
1 colher (sopa) (15 ml) de azeite de oliva extravirgem, para untar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate italiano e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto e deixe ferver por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa e cobertura

7. Numa panela, ferva a água, junte a couve-flor, cozinhe por 10 minutos e escorra bem.
8. Coloque a couve no processador e pulse até obter pedaços do tamanho de um grão de arroz.
9. Transfira para uma tigela, junte o ovo e a manteiga, tempere com sal e pimenta a gosto e misture até homogeneizar.
10. Despeje a massa numa assadeira untada com azeite e espalhe para formar uma camada uniforme. Cubra com 2 colheres (sopa) de molho de tomate e leve para pré-assar em forno preaquecido a 250°C por 10 minutos.
11. Retire do forno, cubra com mais 1 colher (sopa) de molho de tomate, espalhe a mussarela, o pimentão, a cebola e a azeitona por cima e volte ao forno por mais uns 10 minutos, até a borda da massa dourar e o queijo borbulhar.
12. Sirva em seguida.



Pizza de Massa Rápida de Mussarela de Búfala, Pesto de Manjericão e Pinoli

Tempo: 3 horas

Rendimento: 2 pizzas

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa

1 xícara (240 ml) de água morna
1 envelope (10 g) de fermento biológico seco
1 colher (chá) (4 g) de açúcar
3 xícaras (405 g) de farinha de trigo
1 1/2 colheres (chá) (7 g) de sal marinho
2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 colher (sopa) (15 ml) de azeite de oliva extravirgem, para untar
1/2 xícara (68 g) de farinha de trigo, para polvilhar

pesto de manjericão

2 xícaras (32 g) de folhas de manjericão
1 dente de alho (5 g), pequeno
1 1/2 xícara (52 g) de queijo parmesão ralado
2 colheres (sopa) (20 g) de pinoli
1/2 xícara (120 ml) de azeite de oliva extravirgem

cobertura

560 g de mussarela de búfala ralada

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate fresco e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.

4. Despeje o tomate batido na panela, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto, mexa e deixe cozinhar por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa

7. Numa tigelinha, misture a água morna, o fermento e o açúcar, cubra com pano de prato e deixe descansar por 15 minutos, para ativar o fermento.
8. Coloque a farinha de trigo e o sal no processador e pulse umas 5 vezes para misturar.
9. Quando o fermento estiver ativado, com cerca de 2 dedos de espuma, despeje-o lentamente sobre a farinha, com o processador ligado em velocidade baixa, e bata até formar uma bola de massa.
10. Adicione o azeite aos poucos e bata até que a massa esteja lisa e desgrudando da parede do processador.
11. Transfira a massa para uma tigela grande untada com azeite, cubra com um pano de prato e deixe descansar, à temperatura ambiente, por 1 hora e 30 minutos, ou até a massa dobrar de volume.
12. Enquanto isso, aqueça o forno a 230° C e, se tiver uma pedra refratária para pizza, leve-a para aquecer também. O ideal é que o forno aqueça por cerca de 40 minutos antes de colocar a pizza.
13. Numa superfície polvilhada com farinha, divida a massa em 2 partes e abra cada uma com um rolo, virando a massa na superfície para não grudar e polvilhando mais farinha se necessário.
14. Espalhe 2 colheres (sopa) de molho de tomate sobre cada disco de massa, leve para assar por 5 a 10 minutos e retire do forno.

pesto de manjericão

15. Num pilão manual ou processador, bata todos os ingredientes rapidamente, apenas até ficarem em textura de pesto.

cobertura

16. Espalhe mais 1 colher (sopa) do molho de tomate sobre cada pizza, distribua a mussarela de búfala por cima e leve ao forno até a massa ficar dourada e o queijo borbulhar.
17. Retire do forno, espalhe o molho pesto por cima e sirva em seguida.



Pizza de Massa Rápida de Brócolis e Bacon

Tempo: 3 horas

Rendimento: 2 pizzas

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa

1 xícara (240 ml) de água morna
1 envelope (10 g) de fermento biológico seco
1 colher (chá) (4 g) de açúcar
3 xícaras (405 g) de farinha de trigo
1 1/2 colheres (chá) (7 g) de sal marinho
2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 colher (sopa) (15 ml) de azeite de oliva extravirgem, para untar
1/2 xícara (68 g) de farinha de trigo, para polvilhar

cobertura

700 ml de água
360 g de brócolis japoneses, em floretes
5 xícaras (500 g) de mussarela ralada
100 g de bacon, em cubinhos
4 dentes de alho (10 g), picadinhos
sal a gosto

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate fresco e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido na panela, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto, mexa e deixe cozinhar por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa

7. Numa tigelinha, misture a água morna, o fermento e o açúcar, cubra com pano de prato e deixe descansar por 15 minutos, para ativar o fermento.
8. 8Coloque a farinha de trigo e o sal no processador e pulse umas 5 vezes para misturar.
9. Quando o fermento estiver ativado, com cerca de 2 dedos de espuma, despeje-o lentamente sobre a farinha, com o processador ligado em velocidade baixa, e bata até formar uma bola de massa.
10. Adicione o azeite aos poucos e bata até que a massa esteja lisa e desgrudando da parede do processador.
11. Transfira a massa para uma tigela grande untada com azeite, cubra com um pano de prato e deixe descansar, à temperatura ambiente, por 1 hora e 30 minutos, ou até a massa dobrar de volume.
12. Enquanto isso, aqueça o forno a 230°C e, se tiver uma pedra refratária para pizza, leve-a para aquecer também. O ideal é que o forno aqueça por cerca de 40 minutos antes de colocar a pizza.
13. Numa superfície polvilhada com farinha, divida a massa em 2 partes e abra cada uma com um rolo, virando a massa na superfície para não grudar e polvilhando mais farinha se necessário.
14. Espalhe 2 colheres (sopa) de molho de tomate sobre cada disco de massa, leve para assar por 5 a 10 minutos e retire do forno.

cobertura

15. Numa panela, ferva a água com sal a gosto, junte os brócolis, conte 2 minutos e escorra.
16. Em outra panela, frite o bacon até dourar, retire com uma escumadeira, deixando escorrer o máximo de gordura, e reserve.
17. Na mesma gordura que ficou na panela, doure ligeiramente o alho, retire com a escumadeira e reserve.
18. Então, coloque os brócolis e salteie por 3 minutos. Retire do fogo e misture o bacon e o alho.
19. Espalhe mais 2 colheres (sopa) de molho de tomate sobre cada massa, distribua por cima o queijo e os brócolis com o bacon e o alho e leve ao forno novamente para assar até a massa dourar e o queijo borbulhar.
20. Retire do forno e sirva.



Pizza de Massa Rápida de Alcachofra

Tempo: 2 horas e 40 minutos

Rendimento: 2 pizzas

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa

1 xícara (240 ml) de água morna
1 envelope (10 g) de fermento biológico seco
1 colher (chá) (4 g) de açúcar
3 xícaras (405 g) de farinha de trigo
1 1/2 colheres (chá) (7 g) de sal marinho
2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 colher (sopa) (15 ml) de azeite de oliva extravirgem, para untar
1/2 xícara (68 g) de farinha de trigo, para polvilhar

cobertura

5 xícaras (500 g) de mussarela ralada
170 g de fundo de alcachofra em conserva, picado
pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate fresco e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido na panela, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto, mexa e deixe cozinhar por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa

7. Numa tigelinha, misture a água morna, o fermento e o açúcar, cubra com pano de prato e deixe descansar por 15 minutos, para ativar o fermento.
8. Coloque a farinha de trigo e o sal no processador e pulse umas 5 vezes para misturar.
9. Quando o fermento estiver ativado, com cerca de 2 dedos de espuma, despeje-o lentamente sobre a farinha, com o processador ligado em velocidade baixa, e bata até formar uma bola de massa.
10. Adicione o azeite aos poucos e bata até que a massa esteja lisa e desgrudando da parede do processador.
11. Transfira a massa para uma tigela grande untada com azeite, cubra com um pano de prato e deixe descansar, à temperatura ambiente, por 1 hora e 30 minutos, ou até a massa dobrar de volume.
12. Enquanto isso, aqueça o forno a 230°C e, se tiver uma pedra refratária para pizza, leve-a para aquecer também. O ideal é que o forno aqueça por cerca de 40 minutos antes de colocar a pizza.
13. Numa superfície polvilhada com farinha, divida a massa em 2 partes e abra cada uma com um rolo, virando a massa na superfície para não grudar e polvilhando mais farinha se necessário.
14. Espalhe 2 colheres (sopa) de molho de tomate sobre cada disco de massa, leve para assar por 5 a 10 minutos e retire do forno.

cobertura

15. Espalhe mais 2 colheres (sopa) de molho de tomate sobre cada disco, distribua por cima a mussarela e o fundo de alcachofra e leve ao forno novamente para assar até a massa dourar e o queijo borbulhar.
16. Retire do forno e sirva em seguida.



Pizza de Massa Integral de Rúcula e Tomatinhos

Tempo: 1 hora e 50 minutos

Rendimento: 2 pizzas

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa

1 xícara (240 ml) de água morna
1 tablete (15 g) de fermento biológico fresco
1 colher (sopa) (15 g) de margarina sem sal light, derretida
310 g de farinha de trigo integral
1/2 xícara (68 g) de farinha de trigo, para polvilhar
sal a gosto

cobertura

4 xícaras (400 g) de mussarela ralada
4 xícaras (88 g) de folhas de rúcula
2 xícaras (340 g) de tomate-cereja

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate fresco e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido na panela, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto, mexa e deixe cozinhar por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa

7. Numa tigela, despeje a água morna e dissolva o fermento e sal a gosto.
8. Acrescente a margarina e metade da farinha e vá misturando com uma colher.
9. Aos poucos, vá adicionando a farinha restante e passe a misturar com as mãos. Se necessário, junte mais um pouquinho de farinha até a massa se soltar das mãos.
10. Amasse bem, forme uma bola, coloque numa tigela, cubra com um pano de prato e deixe descansar por 40 minutos.
11. Enquanto isso, aqueça o forno a 230°C por 40 minutos e, se tiver uma pedra de pizza, leve-a para aquecer também.
12. Quando a massa tiver crescido, divida-a ao meio e, com um rolo, abra 2 discos numa superfície ligeiramente polvilhada com farinha.
13. Espalhe 2 colheres (sopa) do molho de tomate sobre cada disco de massa, leve para assar por 10 minutos e, então, retire do forno.

cobertura

14. Espalhe mais 2 colheres (sopa) de molho de tomate sobre cada massa, distribua uniformemente a mussarela e leve outra vez ao forno para assar até a massa dourar e o queijo borbulhar.
15. Retire do forno, espalhe as folhas de rúcula e os tomatinhos por cima e sirva em seguida.



Pizza de Massa Integral de Aspargo e Três Queijos

Tempo: 1 hora e 50 minutos

Rendimento: 2 pizzas

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa

1 xícara (240 ml) de água morna
1 tablete (15 g) de fermento biológico fresco
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, derretida
310 g de farinha de trigo integral
1/2 xícara (68 g) de farinha de trigo, para polvilhar
sal a gosto

cobertura

12 aspargos verdes (160 g)
500 ml de água
160 g de mussarela ralada
160 g de queijo pecorino ralado
160 g de queijo parmesão ralado
sal a gosto

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate fresco e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido na panela, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto, mexa e deixe cozinhar por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa

7. Numa tigela, despeje a água morna e dissolva o fermento e sal a gosto.
8. Acrescente a manteiga e metade da farinha e vá misturando com uma colher.
9. Aos poucos, vá adicionando a farinha restante e passe a misturar com as mãos. Se necessário, junte mais um pouquinho de farinha até a massa se soltar das mãos.
10. Amasse bem, forme uma bola, coloque numa tigela, cubra com um pano de prato e deixe descansar por 40 minutos.
11. Enquanto isso, aqueça o forno a 230°C por 40 minutos e, se tiver uma pedra de pizza, leve-a para aquecer também.
12. Quando a massa tiver crescido, divida-a ao meio e, com um rolo, abra 2 discos numa superfície ligeiramente polvilhada com farinha.
13. Leve para assar por 10 minutos e, então, retire do forno para cobrir.

cobertura

14. Numa panela, cozinhe os aspargos na água fervente com sal por 2 minutos, escorra, mergulhe numa tigela com água fria e gelo e escorra novamente.
15. Espalhe 4 colheres (sopa) de molho de tomate sobre as massas, polvilhe os 3 queijos misturados por cima e distribua os aspargos.
16. Leve ao forno novamente para assar até a massa dourar e o queijo borbulhar.



Pizza de Massa Folhada com Queijo Feta e Parma

Tempo: 1 hora e 20 minutos

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 kg de cebola-roxa, em rodelas finas
2 colheres (sopa) (20 g) de açúcar mascavo claro
2 colheres (sopa) (30 ml) de vinagre balsâmico
400 g de massa folhada
1 1/2 xícara (52 g) de queijo parmesão ralado
1 xícara (100 g) de queijo feta esfarelado
5 fatias (60 g) de presunto cru (Parma)
1/2 xícara (68 g) de farinha de trigo, para polvilhar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Aqueça uma panela grande em fogo médio, junte o azeite e a cebola e refogue, mexendo sempre, por uns 20 minutos, ou até a cebola estar caramelizada.
2. Adicione o açúcar, o vinagre, sal e pimenta a gosto e deixe cozinhar por mais 10 minutos. Retire do fogo e reserve.
3. Aqueça o forno a 200°C.
4. Abra a massa folhada numa superfície polvilhada com farinha de trigo e corte um círculo de 30 cm de diâmetro.
5. Coloque a massa numa assadeira forrada com papel-manteiga, fure toda a superfície com um garfo para evitar que se formem bolhas e leve para assar por 12 minutos.
6. Retire a massa do forno, distribua a cebola e os queijos por cima, tempere com mais pimenta se desejar e leve para assar por mais 20 minutos.
7. Retire novamente do forno, adicione o presunto e sirva em seguida.

utensílios

Papel-manteiga



Pizza de Massa folhada com Abobrinha e Parmesão

Tempo: 1 hora e 10 minutos

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

pizza

400 g de massa folhada laminada
2 xícaras (200 g) de mussarela ralada
1 abobrinha italiana (150 g), em rodelas finas
1 colher (sopa) 15 ml) de azeite de oliva extravirgem
100 g de queijo parmesão em lascas
1/2 xícara (68 g) de farinha de trigo, para polvilhar
sal a gosto

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate italiano e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto e deixe ferver por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

pizza

7. Preaqueça o forno a 200°C.
8. Abra a massa folhada numa superfície polvilhada com farinha de trigo e corte um círculo de 30 cm de diâmetro.
9. Coloque a massa numa assadeira forrada com papel-manteiga, fure toda a superfície com um garfo para evitar que se formem bolhas e leve para assar por 12 minutos.
10. Enquanto isso, numa frigideira, refogue a abobrinha no azeite por uns 2 minutos, tempere com sal e reserve.

11. Retire a massa do forno, espalhe 3 colheres (sopa) do molho de tomate por cima, distribua a mussarela e as rodelas de abobrinha uniformemente e finalize com as lascas de parmesão.
12. Leve ao forno por mais 20 minutos.
13. Retire a pizza do forno e sirva em seguida.

utensílios

Papel-manteiga



Pizza de liquidificador

Tempo: 40 minutos

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Cecília Padilha

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa e cobertura

2 xícaras (270 g) de farinha de trigo
1 colher (chá) (5 g) de sal
1 ovo grande (70 g)
1/4 de xícara (60 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 xícara (240 ml) de água morna
1 colher (chá) (4 g) de açúcar
1 colher (chá) (4 g) de fermento biológico seco
1 gomo (250 g) de linguiça calabresa, moída
1 xícara (100 g) de mussarela ralada
1 colher (chá) (1 g) de orégano seco
1 colher (sopa) (15 ml) de azeite de oliva extravirgem, para untar

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate fresco e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido na panela, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto, mexa e deixe cozinhar por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa e cobertura

7. No liquidificador, junte a farinha, o sal, o ovo, o azeite, a água e o açúcar e bata até homogeneizar.
8. Transfira a massa para uma tigela e, com uma espátula, incorpore delicadamente o fermento.

9. Despeje a massa na assadeira untada com azeite, espalhe por cima 4 colheres (sopa) de molho de tomate, a calabresa e a mussarela, salpique o orégano e leve para assar em forno preaquecido a 250°C por 25 minutos.
10. Retire do fogo e sirva em seguida.

utensílios

Assadeira de pizza de 30 cm de diâmetro



Pizza de Frigideira

Tempo: 40 minutos

Rendimento: 2 pizzas de 25 cm

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Cecília Padilha

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa e cobertura

2 xícaras (270 g) de farinha de trigo
1 ovo grande (70 g)
1/2 xícara (120 ml) de leite integral
5 colheres (sopa) (75 g) de manteiga sem sal, derretida
1/2 colher (sopa) (7 g) de fermento em pó químico
2 latas (340 g) de atum em conserva de óleo, escorrido
1 xícara (100 g) de queijo de minas meia cura em cubos de 1 cm
2 colheres (chá) (1 g) de orégano seco
1 colheres (sopa) (15 ml) de azeite de oliva extravirgem, para untar e regar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate italiano e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto e deixe ferver por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa e cobertura

7. No liquidificador, bata a farinha, o ovo, o leite, a manteiga e sal a gosto.
8. Junte o fermento e misture com uma espátula.
9. Despeje metade da massa na frigideira ligeiramente untada com azeite, cubra com 4 colheres (sopa) do molho de tomate e metade do atum e do queijo, salpique sal, pimenta e orégano e leve ao fogo baixo por 5 a 10 minutos.

10. Retire do fogo, regue com um fio de azeite e transfira para um prato de servir.
11. Faça o mesmo com o restante dos ingredientes e sirva em seguida.



Pizza de Fermento Natural com Presunto Cru e Burrata

Tempo: 13 horas e 40 minutos

Rendimento: 2 pizzas

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Cecília Padilha

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa

4 xícaras (540 g) de farinha de trigo (aproximadamente)
1 1/2 xícara (360 ml) de água
1 xícara (200 g) de levain
1/3 de xícara (80 ml) de azeite de oliva extravirgem
sal a gosto

cobertura

480 g de burrata
10 fatias (120 g) presunto cru (Parma)

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate italiano e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto e deixe ferver por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa e cobertura

7. Numa tigela, misture a farinha com a água até formar uma massa homogênea, cubra e deixe descansar, à temperatura ambiente, por 1 hora.
8. Coloque a massa na tigela da batedeira, adicione o levain e bata por alguns minutos.
9. Adicione o sal e espere ser absorvido. Então, junte o azeite aos poucos e sove por mais 7 a 10 minutos, até obter uma massa lisa e elástica.

10. Transfira a massa para outra tigela, cubra com um pano úmido e deixe descansar por cerca de 6 horas à temperatura ambiente.
11. Divida a massa em 2 partes, boleie cada uma delas, cubra novamente e deixe descansar por mais 6 horas.
12. Abra a massa, cubra cada disco com 2 colheres (sopa) de molho de tomate, leve para assar em forno preaquecido a 230°C por 5 a 7 minutos e retire do forno.
13. Espalhe mais 2 colheres (sopa) de molho de tomate sobre cada disco, distribua o presunto e a burrata por cima e leve ao forno novamente para assar até a massa dourar e o queijo borbulhar.
14. Sirva em seguida.



Pizza de Fermentação Lenta de Linguiça Calabresa, Cebola e Azeitona Preta

Tempo: 1 dia, 1 hora e 15 minutos

Rendimento: 1 pizza

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa

1 xícara (240 ml) de água morna
1/2 colher (chá) (2 g) de fermento biológico seco
1 colher (chá) (5 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 1/4 xícara (170 g) de farinha de trigo 00
1 1/4 xícara (170 g) de farinha de trigo comum
2 colheres (chá) (20 g) de sal
1/2 xícara (68 g) de farinha de trigo, para polvilhar

cobertura

2 gomos (455 g) de linguiça calabresa
1 colheres (sopa) (15 ml) de azeite de oliva extravirgem
1/2 de colher (chá) (1 g) de pimenta calabresa
1 cebola grande (250 g), em rodelas finas
8 azeitonas pretas sem caroço (20 g)

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate italiano e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto e deixe ferver por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa

7. Numa tigela, junte a água, o fermento e o azeite.
8. Em outra tigela, misture as farinhas e o sal, faça um buraco no centro da mistura, despeje a mistura líquida e vá misturando tudo lentamente com as mãos.
9. Depois de uns 3 minutos misturando, quando os ingredientes estiverem bem incorporados, cubra e deixe descansar por 15 minutos, para que a farinha possa absorver a umidade.
10. Passado esse tempo, transfira a massa para uma superfície levemente enfarinhada e sove por uns 3 minutos, até que esteja lisa. Junte um pouquinho mais de farinha se necessário.
11. Forme 1 bola com a massa, embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 24 a 48 horas.
12. Aqueça o forno à temperatura mais alta possível por 1 hora e, se você tiver uma pedra refratária, coloque para aquecer também. Enquanto isso, retire a massa da geladeira e deixa-a retomar a temperatura ambiente.
13. Coloque a massa numa superfície enfarinhada e, com a ponta dos dedos, empurre qualquer bolha para baixo, abrindo a massa do centro para a borda, girando-a frequentemente para manter um formato arredondado e deixando a borda mais alta alta que o centro. Se necessário, levante a massa e use os punhos fechados para abrir mais, sempre girando. Lembre-se de manter a parte de baixo, que estava em contato com a superfície enfarinhada, para baixo na hora de assar, em contato com a pedra refratária. Abra até conseguir um disco de cerca de 30 cm de diâmetro ou do tamanho da sua pedra.
14. Espalhe 2 colheres (sopa) de molho de tomate dobre a massa, leve para pré-assar por 5 a 7 minutos e retire do fogo.

cobertura

15. Corte a linguiça ao meio no sentido do comprimento, remova a pele e o excesso de gordura e despedace o recheio com as mãos.
16. Numa panela, aqueça o azeite, adicione a linguiça e mexa bastante para deixá-la em pedaços bem pequenos.
17. Quando a linguiça estiver cozida e grudando no fundo da panela, acrescente a pimenta calabresa, mexa e desligue o fogo.
18. Espalhe mais 2 colheres (sopa) de molho de tomate sobre a massa, distribua por cima a calabresa, as rodelas de cebola e as azeitonas e leve para assar por mais 5 a 10 minutos, ou até a massa ficar dourada.
19. Retire do fogo e sirva em seguida.



Pizza de Fermentação Lenta de Carpaccio

Tempo: 1 dia e 1 hora

Rendimento: 1 pizza

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa

1 xícara (240 ml) de água morna
1/2 colher (chá) (2 g) de fermento biológico seco
1 colher (chá) (5 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 1/4 xícaras (170 g) de farinha de trigo 00
1 1/4 xícaras (170 g) de farinha de trigo comum
2 colheres (chá) (20 g) de sal
1/2 xícara (68 g) farinha de trigo, para polvilhar

cobertura

2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva extravirgem
1/2 colher (sopa) (7 g) de mostarda de Dijon
2/3 de xícara (10 g) de queijo parmesão ralado
12 fatias (100 g) de carpaccio de carne bovina (ou quanto baste)
1 xícara (22 g) de folhas de rúcula
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate italiano e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto e deixe ferver por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa

7. Numa tigela, junte a água, o fermento e o azeite.
8. Em outra tigela, misture as farinhas e o sal, faça um buraco no centro da mistura, despeje a mistura líquida e vá misturando tudo lentamente com as mãos.
9. Depois de uns 3 minutos misturando, quando os ingredientes estiverem bem incorporados, cubra e deixe descansar por 15 minutos, para que a farinha possa absorver a umidade.
10. Passado esse tempo, transfira a massa para uma superfície levemente enfarinhada e sove por uns 3 minutos, até que esteja lisa. Junte um pouquinho mais de farinha se necessário.
11. Forme 1 bola com a massa, embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 24 a 48 horas.
12. Aqueça o forno à temperatura mais alta possível por 1 hora e, se você tiver uma pedra refratária, coloque para aquecer também. Enquanto isso, retire a massa da geladeira e deixa-a retomar a temperatura ambiente.
13. Coloque a massa numa superfície enfarinhada e, com a ponta dos dedos, empurre qualquer bolha para baixo, abrindo a massa do centro para a borda, girando-a frequentemente para manter um formato arredondado e deixando a borda mais alta alta que o centro. Se necessário, levante a massa e use os punhos fechados para abrir mais, sempre girando. Lembre-se de manter a parte de baixo, que estava em contato com a superfície enfarinhada, para baixo na hora de assar, em contato com a pedra refratária. Abra até conseguir um disco de cerca de 30 cm de diâmetro ou do tamanho da sua pedra.
14. Espalhe 3 colheres (sopa) de molho de tomate sobre a massa, leve para assar por 7 a 10 minutos e retire do fogo.

cobertura

15. Numa tigela, misture o azeite e a mostarda e reserve.
16. Distribua as fatias de carpaccio sobre o molho, depois espalhe a rúcula, polvilhe o parmesão e regue com o molho.
17. Polvilhe sal e pimenta a gosto e sirva em seguida.



Pizza de Fermentação Lenta de Alice

Tempo: 1 dia, 1 hora e 15 minutos

Rendimento: 1 pizza

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Carolina Ferraz

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa

1 xícara (240 ml) de água morna
1/2 colher (chá) (2 g) de fermento biológico seco
1 colher (chá) (5 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 1/4 xícaras (170 g) de farinha de trigo 00
1 1/4 xícaras (170 g) de farinha de trigo comum
2 colheres (chá) (20 g) de sal
1/2 xícara (68 g) de farinha de trigo, para polvilhar

cobertura

1 xícara (35 g) de queijo parmesão ralado
15 filés de anchova em conserva (30 g)
1 colher (sopa) (15 ml) de azeite de oliva extravirgem

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate italiano e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto e deixe ferver por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa

7. Numa tigela, junte a água, o fermento e o azeite.
8. Em outra tigela, misture as farinhas e o sal, faça um buraco no centro da mistura, despeje a mistura líquida e vá misturando tudo lentamente com as mãos.
9. Depois de uns 3 minutos misturando, quando os ingredientes estiverem bem incorporados, cubra e deixe descansar por 15 minutos, para que a farinha possa absorver a umidade.
10. 1Passado esse tempo, transfira a massa para uma superfície levemente enfarinhada e sove por uns 3 minutos, até que esteja lisa. Junte um pouquinho mais de farinha se necessário.
11. Forme 1 bola com a massa, embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 24 a 48 horas.
12. Aqueça o forno à temperatura mais alta possível por 1 hora e, se você tiver uma pedra refratária, coloque para aquecer também. Enquanto isso, retire a massa da geladeira e deixa-a retomar a temperatura ambiente.
13. Coloque a massa numa superfície enfarinhada e, com a ponta dos dedos, empurre qualquer bolha para baixo, abrindo a massa do centro para a borda, girando-a frequentemente para manter um formato arredondado e deixando a borda mais alta alta que o centro. Se necessário, levante a massa e use os punhos fechados para abrir mais, sempre girando. Lembre-se de manter a parte de baixo, que estava em contato com a superfície enfarinhada, para baixo na hora de assar, em contato com a pedra refratária. Abra até conseguir um disco de cerca de 30 cm de diâmetro ou do tamanho da sua pedra.
14. Espalhe 2 colheres (sopa) de molho de tomate sobre a massa, leve para pré-assar por 5 a 7 minutos e retire do fogo.

cobertura

15. Espalhe mais 2 colheres (sopa) de molho sobre a massa, distribua os filés de anchova por cima, polvilhe o queijo ralado e regue com azeite.
16. Leve ao forno novamente para assar por mais 5 a 10 minutos, ou até a massa ficar dourada.
17. Retire do forno e sirva em seguida



Pizza de Brigadeiro com Morango

Tempo: 3 horas e 30 minutos

Rendimento: 1 pizza de 30 cm

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Cecilia Padilha

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

massa

1 2/3 tabletes (25 g) de fermento biológico fresco
1 xícara (240 ml) de leite integral
2 xícaras (270 g) de farinha de trigo
1/2 colher (sopa) (6 g) de açúcar
1/2 colher (chá) (3 g) de sal
1/4 de xícara (34 g) de farinha de trigo, para polvilhar
1 xícara (145 g) de morango fresco cortado em 4, para finalizar

brigadeiro

1 lata (395 g) de leite condensado
1 caixinha (200 g) de creme de leite UHT
3 colheres (sopa) (21 g) de chocolate em pó
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal

modo de preparo

massa

1. Numa tigela, dissolva o fermento no leite, adicione a farinha, o açúcar e o sal, misture e depois sove até obter uma massa lisa e macia.
2. Forme uma bola com a massa, cubra com um pano de prato úmido e deixe descansar por 3 horas.
3. Abra a massa numa superfície polvilhada com farinha, coloque na assadeira e leve para assar por 15 minutos em forno preaquecido a 250°C.
4. Espalhe o brigadeiro morno por cima, decore com o morango e sirva em seguida.

brigadeiro

5. Numa panela, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo constantemente, até atingir o ponto de brigadeiro mole.
6. Retire do fogo e espere amornar antes de aplicar sobre a massa.



Pizza de Banana

Tempo: 3 horas e 30 minutos

Rendimento: 1 pizza de 30 cm

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Cecilia Padilha

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

1 2/3 tabletes (25 g) de fermento biológico fresco
1 xícara (240 ml) de leite integral
2 xícaras (270 g) de farinha de trigo
1/2 colher (sopa) (6 g) de açúcar
1/2 colher (chá) (3 g) de sal
3 bananas-nanicas (500 g), em rodelas
200 g de mussarela ralada
3 colheres (sopa) (33 g) de açúcar
1 colher (chá) (3 g) de canela em pó
1/4 de xícara (34 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. Numa tigela, dissolva o fermento no leite, adicione a farinha, o açúcar e o sal, misture e depois sove até obter uma massa lisa e macia.
2. Forme uma bola com a massa, cubra com um pano de prato úmido e deixe descansar por 3 horas.
3. Abra a massa numa superfície polvilhada com farinha, coloque na assadeira, leve para assar por 10 minutos em forno preaquecido a 250°C e retire do forno.
4. Em outra tigela, misture metade do açúcar e da canela com a mussarela e espalhe sobre a massa.
5. Distribua as rodelas de banana por cima, polvilhe o açúcar e a canela restantes e leve para assar até que a massa esteja dourada e o queijo, derretido.
6. Sirva em seguida.



Pizza de Alho-Poró com Massa de Cream Cheese

Tempo: 1 hora

Rendimento: 1 pizza de 23 cm

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Cecilia Padilha

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

molho de tomate

130 g de tomate pelado em conserva
1 tomate italiano (190 g), sem sementes
2 folhas de manjericão (1 g)
2 colheres (chá) (10 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (30 g) de cebola picada
1/2 dente de alho (2 g), picado
1/2 colher (chá) (2 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

massa e cobertura

1 ovo grande (70 g)
1/2 xícara (125 g) de cream cheese
7 colheres (sopa) (63 g) de farinha de arroz
1/2 colher (chá) (2 g) de fermento em pó químico
2 xícaras (200 g) de mussarela ralada
1 talo de alho-poró (120 g), fatiado
1/2 xícara (90 g) de tomate seco picado

modo de preparo

molho de tomate

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate italiano e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto e deixe ferver por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.

massa e cobertura

7. Numa tigela, misture o ovo, o cream cheese, a farinha de arroz e o fermento e despeje na assadeira.
8. Espalhe 3 colheres (sopa) de molho de tomate por cima, cubra com a mussarela, o alho-poró e o tomate seco e leve ao forno preaquecido a 180°C por 20 minutos.
9. Retire do forno e sirva em seguida.



Molho de Tomate para Pizza

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 1,3 litro

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Cecilia Padilha

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

1 lata (400 g) de tomate pelado
4 tomates italianos (570 g), sem sementes
7 folhas de manjericão (2 g)
2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva extravirgem
1/2 cebola grande (90 g), em cubinhos
1 dente de alho (5 g), picado
1/2 colher (sopa) (6 g) de açúcar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

1. Bata no liquidificador o tomate pelado, o tomate italiano e as folhas de manjericão.
2. Numa panela, coloque o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
3. Acrescente o alho e, se quiser, mais folhas de manjericão.
4. Despeje o tomate batido, adicione o açúcar e sal e pimenta a gosto e deixe ferver por mais 10 minutos.
5. Retire do fogo, deixe esfriar e use.
6. Dica: esse molho pode ser usado tanto em pizzas como em outras massas.



Focaccia

Tempo: 3 horas e 30 minutos

Rendimento: 12 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Cecilia Padilha

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

4 xícaras (540 g) de farinha de trigo
1 1/4 xícara (300 ml) de água
1/2 xícara (60 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 colher (sopa) (13 g) de sal
1 colher (sopa) (11 g) de açúcar
2 tabletes (30 g) de fermento biológico fresco
1 colher (sopa) (19 g) de sal grosso
4 galhos de alecrim (3 g)
1 xícara (170 g) de tomate-cereja
4 colheres (sopa) (60 ml) de azeite de oliva extravirgem, para untar e regar

modo de preparo

1. Na tigela da batedeira planetária, misture metade da farinha, a água, o azeite, o sal, o açúcar e o fermento e comece a misturar.
2. Vá juntando a farinha restante aos poucos e sove até obter uma massa lisa e elástica. Talvez não seja necessário usar toda a farinha.
3. Transfira a massa para um contêiner ligeiramente untado com azeite, cubra com um pano de prato úmido e deixe descansar por 30 minutos.
4. Então, dobre as extremidades da massa sobre o centro, vire as emendas para baixo, cubra e deixe descansar por mais 30 minutos. Repita esse processo de dobras e descansos mais 3 vezes.
5. Unte bem uma assadeira com azeite, coloque a massa, aperte com a ponta dos dedos para espalhar a massa e ocupar todo o fundo da assadeira, cubra com um pano de prato e deixe descansar por mais 30 minutos.
6. Polvilhe a massa com o sal grosso, espalhe o alecrim e os tomatinhos, regue com o restante do azeite e leve ao forno preaquecido a 200°C para assar por 35 minutos

utensílios

Tabuleiro de 44 x 32 cm

receitas do site Tá na Mesa



Massa de Pizza para Fornos Domésticos

Tempo: 5 horas

Rendimento: 2 discos de 30 cm

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Paula Rizkallah

Fotografia
— Paula Rizkallah

ingredientes

2 2/3 de tabletes (40 g) de fermento biológico fresco
750 ml de água
1 kg de farinha de trigo
1/4 de xícara (60 ml) de óleo de canola
1 colher (sopa) (13 g) de sal
2 colheres (sopa) (18 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. Dilua o fermento biológico em 1 xícara de água e reserve.
2. Coloque a farinha numa superfície de trabalho, abra uma cova no centro, despeje ali o azeite, o restante da água e o sal e comece a misturar lentamente de dentro para fora, incorporando a farinha aos poucos e sem deixar que a barreira se rompa.
3. Quando o sal já tiver se dissolvido na água, acrescente o fermento biológico e continue incorporando a farinha aos poucos, até a massa parar de escorrer.
4. Faça uma bola, divida a massa ao meio, coloque na batedeira planetária equipada com o gancho e sove cada porção de massa por 5 minutos em velocidade baixa.
5. Coloque cada porção de massa numa tigela grande, cubra com filme plástico e deixe crescer por 3 horas em dias quentes ou por 4 horas em dias frios.
6. Depois transfira a massa para a geladeira até a hora de servir.
7. Para tirar a massa crescida da tigela, vire-a delicadamente sobre uma superfície enfarinhada e, com a palma da mão, afunde a massa delicadamente, sem rasgá-la. Ela deve parecer uma pizza gigante. Dobre as abas da massa para dentro, como um envelope e bolei cada pedaço sem sovar.
8. Abra cada pedaço com o rolo, sempre enfarinhando a superfície de trabalho, transfira a massa para a assadeira e leve ao forno preaquecido a 200°C para pré-assar por 5 minutos.
9. Retire do forno, cubra-a com o recheio de sua preferência e leve para assar novamente até que o recheio esteja no ponto.
10. Dica: gire a pizza dentro do forno, para que ela asse por igual.

utensílios

Assadeira para pizza



Pizza de Couve e Cogumelos

Tempo: 1 hora e 50 minutos

Rendimento: 2 pizzas

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Paula Rizkallah

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

massa

3 xícaras (720 ml) de caldo de legumes
1 colher (chá) (5 g) de sal marinho em flocos
1/2 colher (chá) (1 g) de manjericão seco
1/2 colher (chá) (1 g) de orégano seco
1/2 colher (chá) (1 g) de salsinha seca
2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 1/4 xícara (190 g) de polenta instantânea
2 colheres (sopa) (18 g) de polenta, para polvilhar
pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

cobertura de couve e cogumelo pleurotus

1 talo de alho-poró grande (95 g), fatiado
3 colheres (sopa) (45 ml) de azeite de oliva extravirgem
3 colheres (sopa) (45 ml) de saquê mirin
1 xícara (80 g) de cogumelo Pleurotus branco
1 maço de couve-manteiga (250 g), picada bem fininho
1/2 de xícara (120 ml) de molho de tomate fresco (opcional)
sal marinho em flocos e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

massa

1. Coloque o caldo de legumes numa panela e leve ao fogo alto até ferver. Então reduza para fogo médio e adicione o sal, o manjericão, o orégano, a salsinha, pimenta a gosto e o azeite de oliva.
2. Mexendo sem parar, despeje a polenta num chuva e continue mexendo por mais 5 a 7 minutos, até a polenta engrossar e ficar macia.
3. Despeje a massa em 2 fôrmas, espalhando de maneira uniforme no fundo, deixe esfriar um pouquinho e depois leve para refrigerar por 30 minutos ou até firmar.
4. Preaqueça o forno a 180°C e coloque uma pedra para pizza ou assadeiras na grade do meio.
5. Retire a polenta da geladeira, polvilhe a pedra para pizza ou assadeiras com farinha para polenta, transfira as pizzas para a pedra ou assadeiras e asse por 30 minutos.
6. Retire do forno e reserve.

cobertura de couve e cogumelo pleurotus

7. Numa frigideira grande, em fogo médio, refogue o alho-poró em metade do azeite de oliva por 3 minutos.
8. Regue com o saquê mirin e refogue por mais 2 minutos.
9. Pique o cogumelo, adicione-o à panela e refogue por mais 5 minutos, ou até ficar macio.
10. Incorpore a couve e refogue por mais 3 minutos, depois regue com o azeite de oliva restante, tempere a gosto com sal marinho e pimenta-do-reino e retire do fogo.
11. Espalhe o molho de tomate por igual sobre as massas, deixando uma beirada de 1,3 cm, cubra com a mistura de couve e retorne ao forno para assar por mais 15 minutos.
12. Retire do forno, corte as pizzas e sirva.

utensílios

2 assadeiras de pizza de 28 cm de diâmetro



Pizza ao Pesto com Massa de Abóbora

Tempo: 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 2 discos de 30 cm

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Valéria Araújo

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

massa

3 xícaras (750 g) de abóbora japonesa em cubos
1,06 litro de água
3 colheres (sopa) (21 g) de farinha de linhaça
1 xícara (120 g) de farinha de coco
3/4 de xícara (85 g) de farinha de grão-de-bico
1/4 de colher (chá) (1 g) de sal
1/8 de colher (chá) (1 g) de pimenta-do-reino branca moída na hora
1 colher (chá) (1 g) de orégano seco

pesto

1/4 de xícara (45 g) de castanha de caju torrada
1/2 xícara (12 g) de manjericão verde
1 xícara (50 g) de folhas de espinafre
1 2/3 colher (sopa) (25 ml) de suco de limão Taiti
1/2 xícara (120 ml) de azeite de oliva
1 xícara (85 g) de tomate sweet grape vermelho cortado ao meio
1 xícara (85 g) de tomate sweet grape amarelo cortado ao meio
1/4 de xícara (58 g) de folhas de rúcula
2 folha (44 g) de radicchio rasgada
1 colher (sopa) (15 ml) de azeite de oliva, para finalizar
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

massa

1. Numa panela, cozinhe a abóbora em 1 litro de água por 20 minutos, depois escorra e passe no espremedor de batata.
2. Numa tigela pequena, misture 2 colheres (sopa) de farinha de linhaça com as 4 colheres (sopa) de água restante e deixe descansar por 5 minutos.
3. Numa tigela maior, junte o purê de abóbora, a farinha de linhaça embebida na água, a farinha de coco, a farinha de grão-de-bico, o sal, a pimenta, o orégano e a farinha de linhaça restante e misture tudo.
4. Espalhe a massa no tabuleiro forrado com tapete de silicone, formando um círculo de 35 cm de diâmetro com as bordas mais altas que o centro.
5. Leve ao forno preaquecido a 220°C para assar por 30 a 45 minutos, ou até que as bordas estejam douradas.
6. Retire do forno, cubra com o pesto, espalhe os tomates por cima e asse por mais 10 minutos.
7. Retire do forno, deixe esfriar por alguns minutos, decore com as folhas de rúcula e radicchio, regue com um fio de azeite e sirva em seguida.

pesto

8. No processador de alimentos, bata a castanha, o manjericão, o espinafre e o azeite até homogeneizar e tempere com sal, pimenta e o suco de limão.

utensílios

Tabuleiro de 40 x 60 cm
Tapete de silicone (Silpat)



Pizza de Polenta

Tempo: 1 hora e 50 minutos

Rendimento: 2 pizzas

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Paula Rizkallah

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

massa

3 xícaras (720 ml) de caldo de legumes
1 colher (chá) (5 g) de sal marinho em flocos
1/2 colher (chá) (1 g) de manjericão seco
1/2 colher (chá) (1 g) de orégano seco
1/2 colher (chá) (1 g) de salsinha seca
2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 1/4 xícara (190 g) de polenta instantânea
2 colheres (sopa) (18 g) de polenta instantânea, para polvilhar
pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

pesto de salsinha e nozes

1/4 de xícara (25 g) de nozes
1/4 de xícara (15 g) de salsinha fresca
1/2 xícara (120 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 dente de alho (5 g)
1/2 colher (sopa) (7 ml) de suco de limão-siciliano
sal e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

cobertura de acelga

1/2 cebola-roxa pequena (80 g), em fatias bem finas
1 1/2 colher (sopa) (12 g) de alho picado
3 colheres (sopa) (45 ml) de azeite de oliva extravirgem
1 maço de acelga (500 g), picado
1/4 de xícara (60 ml) de molho de tomate fresco (opcional)
sal marinho em flocos e pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

modo de preparo

massa

1. Coloque o caldo de legumes numa panela e leve ao fogo alto para ferver. Então, reduza para fogo médio e adicione o sal, o manjericão, o orégano, salsinha, pimenta a gosto e o azeite de oliva.
2. Mexendo continuamente, despeje a polenta numa chuva e continue mexendo por mais 5 a 7 minutos, até a polenta engrossar e ficar macia.
3. Despeje a massa em 2 fôrmas, espalhe de maneira uniforme no fundo de cada fôrma, deixe esfriar um pouquinho e depois leve para refrigerar por 30 minutos ou até firmar.

4. Preaqueça o forno a 180°C e coloque uma pedra para pizza ou 2 assadeiras na grade do meio.
5. Retire a polenta da geladeira, polvilhe a pedra para pizza ou assadeiras com farinha para polenta, transfira as pizzas para a pedra ou assadeiras e asse por 30 minutos.
6. Retire do forno e reserve.

pesto de salsinha e nozes

7. Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter um molho homogêneo e reserve.

cobertura de acelga

8. Numa frigideira, refogue a cebola e o alho no azeite até ficarem macios.
9. Adicione a acelga, refogue por mais 1 minuto, retire do fogo e tempere a gosto com sal e pimenta-do-reino.
10. Espalhe o molho de tomate ou pesto de salsinha por igual sobre a massa, deixando uma beirada de 1,3 cm, cubra com a mistura de acelga e retorne ao forno para assar por mais 15 minutos.
11. Retire do forno, corte a pizza e sirva.

utensílios

2 assadeiras de pizza de 28 cm de diâmetro



Massa de Pizza com Levain

Tempo: 5 horas

Rendimento: 2 pizzas de 30 cm ou 3 pizzas de 20 cm de diâmetro

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Aline Galle

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

4 xícaras (540 g) de farinha de trigo
3/4 de xícara (150 g) de levain
2 colheres (sopa) (30 ml) de azeite de oliva extravirgem
1/2 colher (sopa) de sal (7 g)
1 1/4 xícara (300 ml) de água
1 xícara (240 ml) de molho de tomate, para cobrir
2 xícaras (270 g) de mussarela em cubinhos, para cobrir
200 g de tomate-cereja vermelho, cortado ao meio, para cobrir
1/4 de xícara (8 g) de folhas de manjericão
1 colher (sopa) (15 ml) de óleo canola ou azeite de oliva, para untar
1/2 xícara (68 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. Na tigela da batedeira ou na cuba da panificadora, coloque a farinha, o levain, o azeite de oliva, o sal e 200 ml de água e comece a sovar. Se preferir, você pode fazer isso à mão.
2. Vá adicionando o restante da água aos poucos e sove por 10 minutos, até obter uma massa semelhante a de pão.
3. Transfira a massa para um recipiente untado com óleo, cubra com filme plástico e deixe descansar por 30 minutos.
4. Após esse tempo, puxe as extremidades da massa e dobre-as sobre o centro, depois vire a massa no recipiente, deixando as emendas para baixo, tampe novamente e deixe descansar por mais 30 minutos. Repita esse processo de dobras e descanso mais 3 vezes, estendendo o último descanso para 1 hora.
5. Numa superfície polvilhada com farinha, divida a massa em 2 partes iguais se quiser pizzas de 30 cm ou em 3 partes iguais se quiser pizzas de 20 cm de diâmetro. Boleie cada porção, coloque numa assadeira polvilhada com farinha, cubra com filme plástico ou pano úmido, para que não se resseque, e deixe descansar até dobrar de volume.
6. Quando estiver quase no ponto de assar, ligue o forno à temperatura máxima. Se o forno tiver resistência superior ou grill, deixe-a ligada também. Coloque dentro do forno uma pedra refratária própria para assar pizzas ou uma assadeira e deixe aquecer por 30 minutos.

7. Quando a massa dobrar de volume, coloque-a novamente na bancada enfarinhada e abra delicadamente com as mãos, de modo que ela não perca todo o crescimento e a fermentação. Fazendo dessa forma, a massa ficará com bolhas depois de assada.
8. Com uma colher, espalhe um pouco do molho de tomate sobre cada disco de pizza e leve para pré-assar na pedra ou na fôrma quente por 5 a 6 minutos, até que as bordas comecem a dourar. Não deixe passar desse ponto, para que a massa não fique dura.
9. Retire do forno, espalhe o molho restante sobre as massas, cubra a mussarela, os tomatinhos e o manjericão e leve ao forno novamente até que o queijo esteja derretido.
10. Retire do forno, espalhe mais manjericão por cima e sirva em seguida.

utensílios

Assadeiras de pizza ou pedra refratária
Filme plástico



Pizza Portuguesa

Tempo: 3 horas e 50 minutos

Rendimento: 1 unidade

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Oswaldo Vicintin

Fotografia
— Carolina Milano

ingredientes

massa

1 colher (chá) (2 g) de fermento biológico seco
1/2 xícara (120 ml) de água morna
1 2/3 xícara (225 g) de farinha de trigo
1 1/2 colher (sopa) (23 ml) de azeite de oliva extravirgem
1/4 de colher (sopa) (3 g) de sal
2 colheres (sopa) (18 g) de farinha de trigo, para polvilhar

recheio

3 ovos grandes (210 g)
3 xícaras (720 ml) de água
1/4 de xícara (60 ml) de molho de tomate
1 xícara (95 g) de presunto cozido ralado
1 cebola pequena (120 g), em rodelas
1 1/2 xícara (145 g) de mussarela ralada
1/2 xícara (170 g) de azeitona preta portuguesa, inteira

modo de preparo

massa

1. Misture o fermento, a água, a farinha, 1 colher (sopa) de azeite e o sal até formar uma massa compacta e depois sove.
2. Forme uma bola com a massa e coloque-a numa tigela untada com o azeite restante.
3. Cubra com filme plástico e deixe descansar por 3 horas, até dobrar de tamanho.
4. Polvilhe uma superfície plana com farinha, abra a massa com um rolo, formando um disco de aproximadamente 30 cm de diâmetro, e coloque-a numa assadeira redonda.

recheio

1. Numa panela, coloque os ovos e a água fria e leve ao fogo para cozinhar por 15 minutos.
2. Retire do fogo, deixe esfriar, descasque e reserve.
3. Espalhe o molho sobre a massa e leve ao forno preaquecido a 220°C para pré-assar por 5 minutos.
4. Retire do forno, distribua o presunto, a cebola, os ovos cozidos cortados em rodelas, a mussarela e a azeitona por cima e leve ao forno novamente à mesma temperatura para assar por mais 20 minutos.

utensílios

Rolo de abrir massa
Filme plástico
Assadeira de 35 cm de diâmetro



Pizza Brotinho

Tempo: 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 12 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Elizabete Presa

Fotografia
— Carolina Milano

ingredientes

massa

1 kg de farinha de trigo
3 1/3 tabletes (50 g) de fermento biológico fresco
500 ml de água morna
1 colher (sopa) (14 g) de sal

recheio

1 xícara (240 ml) de molho de tomate
500 g de mussarela ralada
240 g de tomate-cereja vermelho, cortados ao meio
2 colheres (sopa) (2 g) de orégano seco

modo de preparo

1. Coloque a farinha numa bacia e abra uma cavidade no centro.
2. Numa tigela, dissolva bem o fermento num pouco de água.
3. Junte o fermento à farinha e comece a mexer.
4. Acrescente o óleo e o sal dissolvido num pouco de água.
5. Quando obtiver uma massa de consistência lisa e elástica, divida-a em 12 partes e sove bem cada uma delas.
6. Coloque as bolas sobre uma tábua ou mesa e deixe crescer até dobrar de tamanho.
7. Abra a massa, espalhe o molho de tomate e distribua a mussarela, o tomate e o orégano.
8. Leve ao forno preaquecido a 200°C para assar por aproximadamente 20 minutos.



Pizza de Arroz

Tempo: 1 hora e 15 minutos

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Valéria Araújo

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

1 xícara (180 g) de arroz branco tipo 1
2 xícaras (480 ml) de água
1 ovo grande (70 g)
1 colher (chá) (6 g) de pasta de amêndoa
1/2 xícara (50 g) de berinjela, sem casca, cubinhos
1 colher (sopa) (15 ml) de azeite de oliva
1 xícara (240 ml) de molho de tomate espesso
1 xícara (155 g) de tofu com ervas finas em cubinhos
1 cebola pequena (120 g), fatiada
1 xícara (120 g) de azeitona preta, sem caroço, em rodelas
1/2 pimentão vermelho (85 g) em cubinhos
1 colher (sopa) (1 g) de orégano seco
1 colher (sopa) (15 ml) de óleo de canola, para untar

modo de preparo

1. Numa panela, cozinhe o arroz na água por 15 minutos.
2. Quando o arroz estiver bem cozido, junte o ovo e misture bem.
3. Tempere com sal e pimenta e incorpore a pasta de amêndoa.
4. Espalhe a mistura de arroz no fundo de uma assadeira untada com óleo.
5. Numa frigideira, frite a berinjela no azeite por 3 minutos, retire e escorra sobre papel absorvente.
6. Espalhe o molho de tomate sobre a base de arroz deixando 1 cm de borda livre.Distribua por cima o tofu, a berinjela, a cebola, a azeitona e o pimentão e salpique com o orégano.
7. Leve para assar em forno preaquecido a 210°C por 30 minutos.
8. Sirva quente.

utensílios

Fôrma de pizza de 26 cm de diâmetro



Pizza de Três Queijos

Tempo: 1 hora

Rendimento: 10 pizzas

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita
— Edrey Momo

Fotografia
— Carolina Milano

ingredientes

massa

1 kg de farinha de trigo
2 1/3 tabletes (35 g) de fermento biológico fresco
500 ml de água morna
1 colher (chá) (5 g) de açúcar
3 1/3 colheres (sopa) (50 ml) de azeite de oliva
1 colher (chá) (5 g) de sal

recheio

500 g de molho de tomate
600 g de requeijão cremoso
600 g de queijo provolone fatiado
8 1/2 xícaras (300 g) de queijo parmesão ralado

modo de preparo

massa

1. Coloque a farinha numa superfície de trabalho, faça um buraco no centro, junte ali o fermento dissolvido na água morna, o açúcar e o azeite e, por último, adicione o sal.
2. Vá misturando aos poucos com a ponta dos dedos, incorporando a farinha aos líquidos.
3. Quando a farinha tiver sido completamente incorporada, cubra e leve a um local morno (cerca de 26°C), para fermentar e crescer.
4. Abra a massa em discos e asse em forno preaquecido a 180°C por 15 minutos.

recheio

5. Cubra a massa com uma fina camada de molho, depois espalhe o requeijão, o provolone e, por último, o parmesão ralado.
6. Leve ao forno a 180°C por mais 20 minutos aproximadamente, para que os queijos derretam.

utensílios

Rolo para abrir massa

— todo final de mesa, compilamos esse material para você.

EQUIPE TÁ NA MESA:

DIRETORA

— Paula Rizkallah

EDITORA DE CONTEÚDO

—Iracy Paulina

DESIGN GRÁFICO

— Camila Sato

FOTOGRAFIA

— Carolina Milano

— Paula Rizkallah

— Romulo Fialdini

PRODUÇÃO

— Tissy Brauen

CHEF DO TÁ NA MESA

— Valéria Araújo

COORDENADORAS DE PROJETO

— Bianca Caldas

— Luana Abdalla Zoghbi

— Rosana Campaci

OPERACIONAL

— Gleici Sena

REVISÃO

— Norma Marinheiro

TRADUÇÃO (inglês e espanhol)

— Andreia Afonso



Menina, adorava ajudar minha avó a mexer o tacho em que ela apurava o doce de leite. Também esperava com ansiedade meu pai tirar o bolo de mandioca do forno a lenha – um ritual que se repetia todo Dia de São João. Muitas de minhas memórias estão relacionadas a comida. Formada em Jornalismo pela PUC-SP, não foram poucas as vezes em que esse tema cruzou meu caminho, especialmente na revista *Veja São Paulo*, onde trabalhei por mais de 12 anos. Depois de colaborar com diversas revistas, como *Crescer, Claudia*, *Marie Claire*, estou amando esse reencontro com a gastronomia no Tá na Mesa.

— até a
próxima :)

