CURSO MESTRE PIZZAIOLO

RECEITAS DE PIZZAS





PIZZA LINGUICINHA

Ingredientes:

1 massa para pizza média
1 colher (sopa) de molho de tomate
240 g de linguiça suína defumada (fininha)
1/2 cebola picada
200 g de queijo mussarela
Queijo parmesão a gosto
Orégano a gosto

Modo de Preparo:

1. Coloque a massa para pizza em uma forma
2. Espalhe o molho de tomate por toda superfície da massa para pizza
3. Corte a linguiça em rodelas finas e espalhe por toda superfície da massa
4.Adicione a cebola picada
5. Cubra com fatias do queijo mussarela
6.Adicione queijo parmesão e orégano a gosto
7. Leve ao forno médio até o queijo derreter





PIZZA DE TABULEIRO COM PÃO DE FORMA

Ingredientes:

12 fatias pão de forma
1/2 sachê de molho de pizza
6 fatias de presunto picados (para facilitar na hora de partir os pedaços)
12 fatias de queijo mussarela
5 colheres de sopa bem cheia de requeijão
1/2 caixa de creme de leite
1 tomate cortado em rodelas
1/2 cebola picada
Orégano a gosto

Modo de Preparo:

1. Unte o tabuleiro com azeite
2. Forre o fundo com 6 fatias do pão de forma
3. Coloque a metade do molho de pizza, o presunto, espalhe o requeijão, met coloque o restante do pão de forma, o molho de pizza,
creme de leite, o resta mussarela, o tomate, a cebola e o orégano
4. Leve ao forno até a mussarela derreter





PIZZA DE BRÓCOLIS

Ingredientes:

1 disco de pizza pré-assado
1 xícara de molho de tomate
300 g de mussarela ralada
200 g de brócolis pré-cozido
2 colheres de azeite
2 dentes de alho picados
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Orégano a gosto

Modo de Preparo:

1. Em uma frigideira coloque o azeite e acrescente o alho, frite até dourar
2.Acrescente o brócolis e tempere com sal e pimenta-do-reino
3. Pegue o disco de pizza acrescente o molho de tomate, a mussarela ralada e Distribua o brócolis sobre a pizza, leve ao forno médio até derreter o queijo.





PIZZA DE PÃO DE FORMA

Ingredientes:

6 fatias de pão de forma
200 g de mussarela
100 g de salame
1 tomate
1 cebola
100 g de palmito
100 g de champignon
Azeitona (quantidade que você preferir)
Orégano a gosto
Molho de tomate de pizza ou de sua preferência

Modo de Preparo:

1. Corte as bordas das fatias de pão de forma
2. Coloque o molho de tomate por cima de cada fatia espalhando bem
3. Coloque a mussarela e o salame na mesma ordem que as fatias
4. Corte o tomate e a cebola em rodelas e ponha em cima
5. Finalize com palmito e o champignon fatiados, azeitona e o orégano a gosto
6.Se preferir, pode trocar o salame por presunto e acrescentar milho.
7. Leve ao forno preaquecido 10 minutos a 180ºC e retire quando o queijo e o pão estiverem com aspecto crocante.





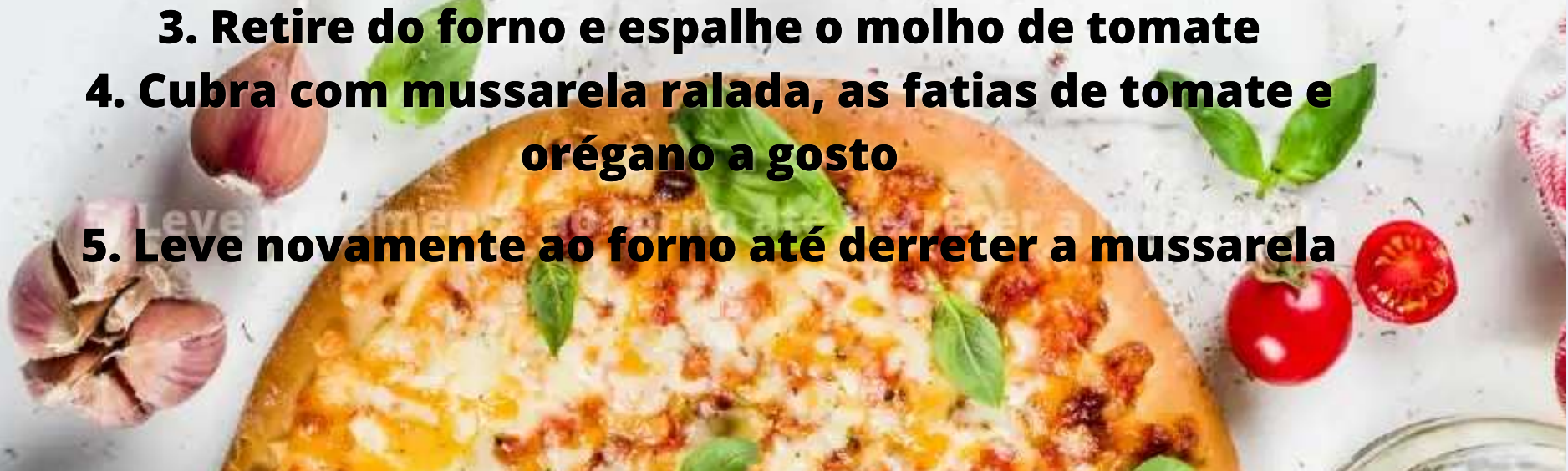
PIZZA DE LIQUIDIFICADOR FÁCIL

Ingredientes:

1 xícara de chá de leite
1 ovo
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de açúcar
1 colher sopa de margarina
1 e 1/2 xicara de chá de farinha de trigo
1 colher sobremesa de fermento
em pó 1/2 lata de molho de tomate
Sugestão de Recheio:
250g de mussarela ralada grossa
2 tomates fatiados
Azeitona picada
Orégano a gosto

Modo de Preparo:

1. No liquidificador bata o leite, o ovo, o sal, açúcar, a margarina, a farinha, 1 colher de sobremesa de fermento em pó até que tudo se misture
2. Despeje em assadeira para pizza, untada com margarina leve ao forno pré-aquecido por cercade 20 minutos
3. Retire do forno e espalhe o molho de tomate
4. Cubra com mussarela ralada, as fatias de tomate e orégano a gosto
5. Leve novamente ao forno até derreter a mussarela





PIZZA PORTUGUESA DE FRIGIDEIRA LIGHT

Ingredientes:

1 massa de pizza de frigideira
1 ovo cozido picado
2 fatias de presunto magro picado
1 fatia de queijo light
3 azeitonas
2 colheres de ervilha
1 pires de palmito picado
Pimentão, cebola e tomate picados à vontade

Modo de Preparo:

1. Coloque a massa na frigideira
2. Distribua os ingredientes
3. Tampe a frigideira
4. Ligue o fogo baixo por 3 minutinhos e sirva.





PIZZA DE SARDINHA

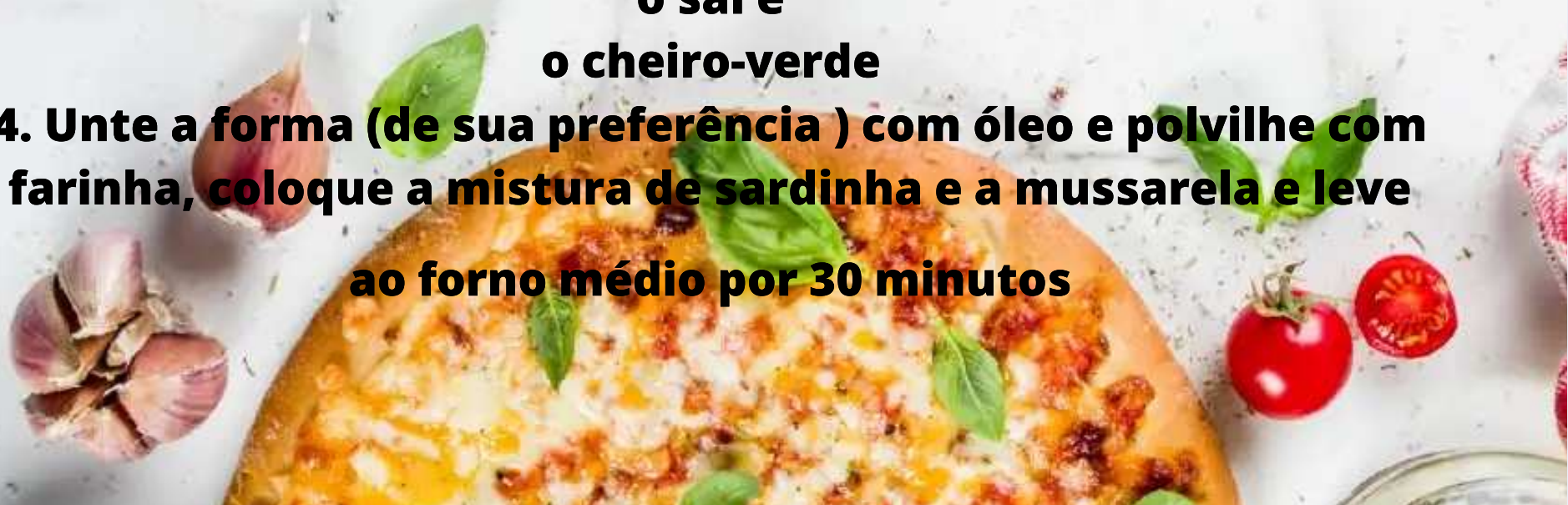
Ingredientes:

4 ovos
1/2 xícara de leite
1/4 de xícara de azeite de oliva
50 g de queijo ralado
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
2 latas de sardinha sem escamas e espinha
1 tomate grande sem sementes e pele
picado 1/2 xícara de azeitonas picadas
1 cebola pequena ralada
Sal a gosto
2 colheres de sopa de cheiro verde picado
Óleo para untar a forma e farinha de rosca para polvilhar

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo e o queijo
2. Adicione a farinha de trigo peneirada com o fermento e misture bem
3. À parte misture a sardinha, a azeitona, o tomate, a cebola, o sal e
o cheiro-verde
4. Unte a forma (de sua preferência) com óleo e polvilhe com farinha, coloque a mistura de sardinha e a mussarela e leve

ao forno médio por 30 minutos





PIZZA ENROLADA

Ingredientes:

700gr farinha de trigo
1 colher de chá de sal
4 colheres de açúcar
1/2 copo americano de óleo
400 ml de água morna
2 ovos
4 colheres de sopa de fermento biológico
2 gemas batidas para pincelar
500 g de mussarela ralada é melhor
500 g de presunto fatiado
molho de tomate pronto o da quero o de pizza (é ótimo)
orégano
azeitona sem caroço



Modo de Preparo:

1. Coloque no liquidificador os ovos, sal, açúcar, óleo, fermento água morna e leve para uma bacia grande, despeje esse líquido dentro e acrescente aos poucos, misturando até ficar bem homogênea

2. Em seguida amasse bem essa massa, bate bastante deixe descansar por 30 minutos

3. Depois corte em alguns pedaços grandes se possível em 3 pedaços

4. Abra cada um com o rolo de macarrão corte no formato de um quadrado tipo um rocambole

5. Depois de aberto coloque aberto dentro de uma forma grande coloque o presunto, forre a massa, depois a azeitona, um pouco do molho e orégano e mussarela que você mesmo ralou

6. Fica melhor e rende mais, enrole como se fosse rocambole

7. Pincele com a gema que você mesmo deu uma batidinha e leve ao forno por alguns minutos, dependendo do seu forno

8. Se for elétrico 15 minutinhos e se puder ligue o dourador, mais fique de olho para não queimar.





PIZZA ROMEU E JULIETA

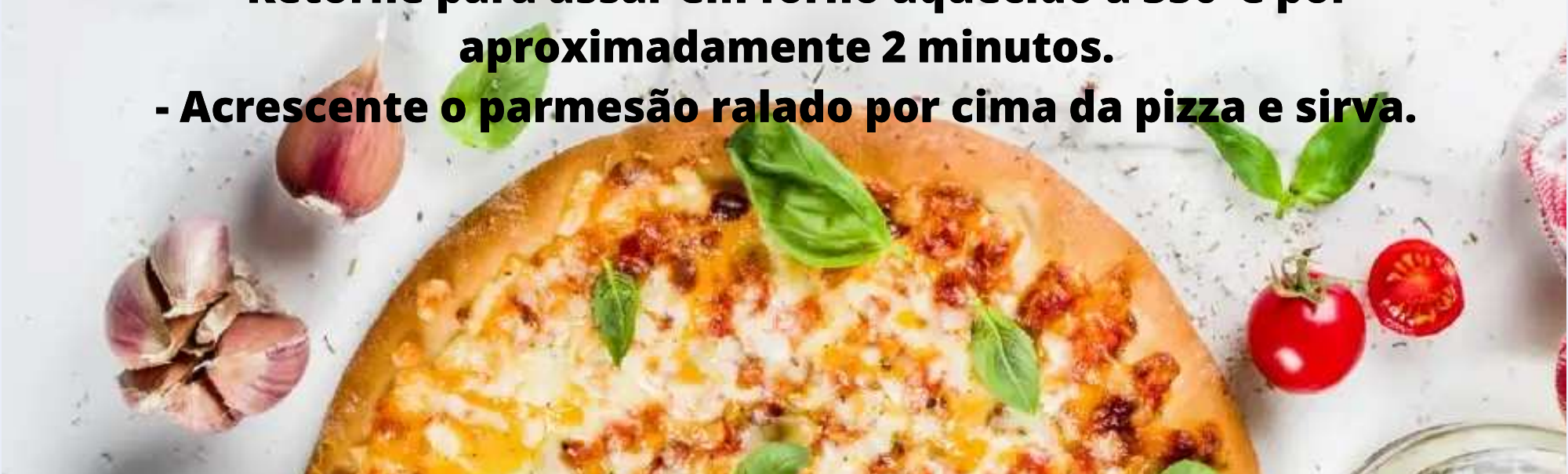
Ingredientes:

Massa de chocolate - 1 unidade
Queijo frescal sem sal - 150 g
Goiabada (cascão) - 150 g
Parmesão ralado - 20 g

Pré-preparo:
- Corte o queijo frescal em fatias finas e reserve.
- Corte a goiabada em cubos médio/pequenos ou em tiras e reserve.

Modo de preparo:
Massa:
- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente
3 minutos.

Montagem:
- Distribua as fatias de queijo fresco, adicione os pedaços de goiabada.
- Retorne para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 2 minutos.
- Acrescente o parmesão ralado por cima da pizza e sirva.





PIZZA ROMANA

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Mozzarella - 300 g
Alice - 100 g
Tomate - 150 g
Parmesão - 30 g
Orégano - a gosto

Pré-preparo:
- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador
no lado grosso e reserve.
- Faça o mesmo procedimento com o parmesão e reserve.
- Corte o tomate em rodelas e reserve;
- Drene o aliche e reserve.

Modo de preparo:
Massa:
- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.
- Pré assar a massa.
Montagem:
- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente o aliche, as rodelas de tomate e o parmesão.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente
4 minutos.
- Acrescente o orégano por cima da pizza e sirva.



PIZZA QUATRO QUEIJOS

Ingredientes:

Massa tradicional 1 unidade
Molho de tomate 100 g
Mozzarella 200 g
Catupiry 100 g
Provolone 100 g
Parmesão 30 g
Orégano - a gosto

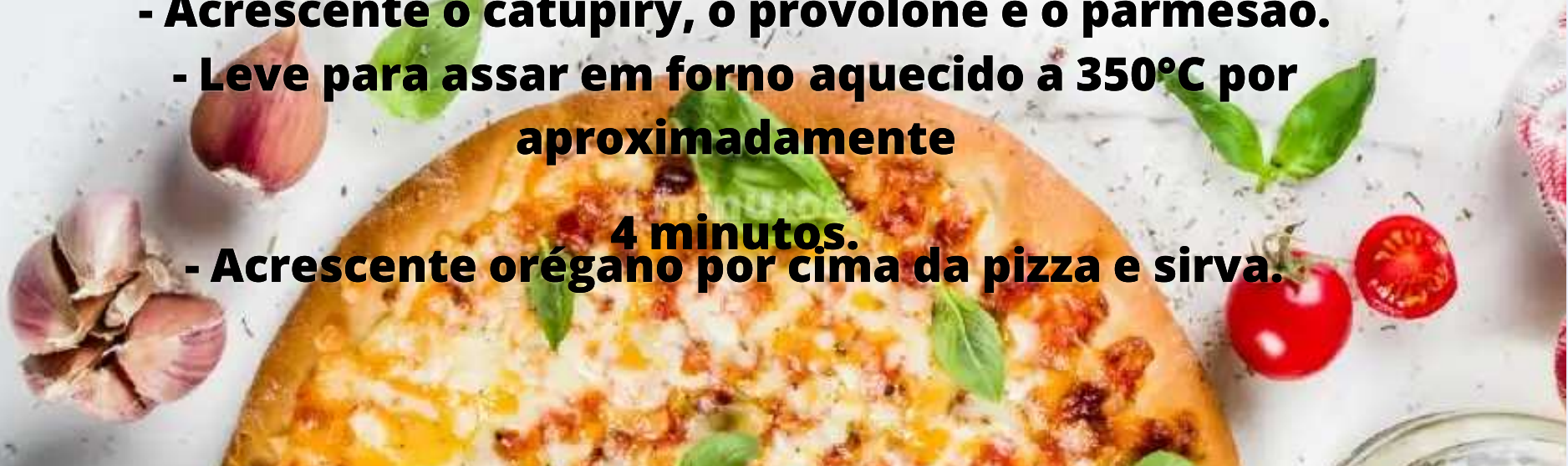
Pré-preparo:
- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador
no lado grosso e reserve.
- Rale também o provolone e o parmesão e reserva.

Modo de preparo:
Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro;
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:
- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente o catupiry, o provolone e o parmesão.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente

4 minutos.
- Acrescente orégano por cima da pizza e sirva.





PIZZA PORTUGUESA

Ingredientes:

- Massa tradicional - 1 unidade
- Molho de tomate - 100 g
- Mozzarella - 150 g
- Calabresa defumada - 100 g
- Presunto cozido - 100 g
- Cebola - 50 g
- Azeitonas pretas (s/ caroço) - 50 g
- 2 ovos cozidos
- Orégano a gosto

Pré-preparo:

- Corte a cebola em rodelas finas e reserve.
- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Corte o presunto em fatias e depois em tiras e reserve.
- Corte a calabresa defumada em rodelas finas e reserve.
- Corte os ovos em fatias finas e reserve.

Modo de preparo:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente à calabresa, o presunto, o ovo e por último a cebola em rodelas.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente as azeitonas e o orégano por cima da pizza e sirva.



PIZZA PALMITO

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Mozzarella - 250 g
Palmito em conserva - 300 g
Creme de leite - 350 g
Azeite de oliva - 20 ml
Orégano - a gosto
Sal - a gosto
Pimenta-do-reino - a gosto
Noz Moscada - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Corte o palmito em rodelas e reserve;
- Em uma panela aquecida com o azeite, refogue o palmito, corrija o sal, adicione a pimenta do reino e a noz moscada (a gosto). Acrescente o creme de leite, misture e reserve.

Modo de preparo:
Massa:

- Abra a massa em disco de pizza.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.
Montagem:
- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente o palmito refogado.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente orégano por cima da pizza e sirva.



PIZZA NAPOLITANA

Ingredientes:

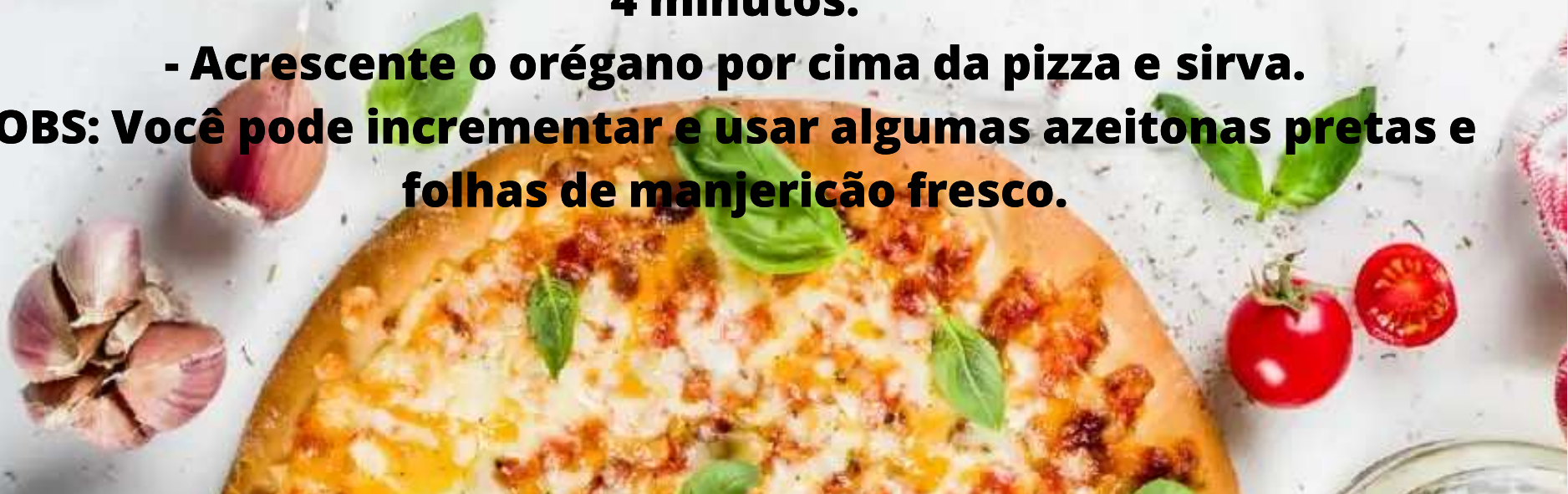
Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Mozzarella - 300 g
Tomate Italiano - 50 g
Orégano - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Corte o tomate italiano em rodelas finas. Reserve.

Modo de preparo:
Massa:
- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro;
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:
- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente as rodelas de tomate.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente o orégano por cima da pizza e sirva.
OBS: Você pode incrementar e usar algumas azeitonas pretas e folhas de manjericão fresco.





PIZZA MUZZARELA

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Mozzarella - 300 g
Orégano - a gosto
Azeitonas pretas - 8 unidades (a gosto)
Pré-preparo:
- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador

no lado grosso e reserve.

Modo de preparo:
Massa:
- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:
- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme e coloque as azeitonas (a gosto).
- Leve para assar em forno aquecido a 350 °C por aproximadamente 4 minutos.
- Polvilhe o orégano por cima da pizza e sirva.





PIZZA MARGHERITA

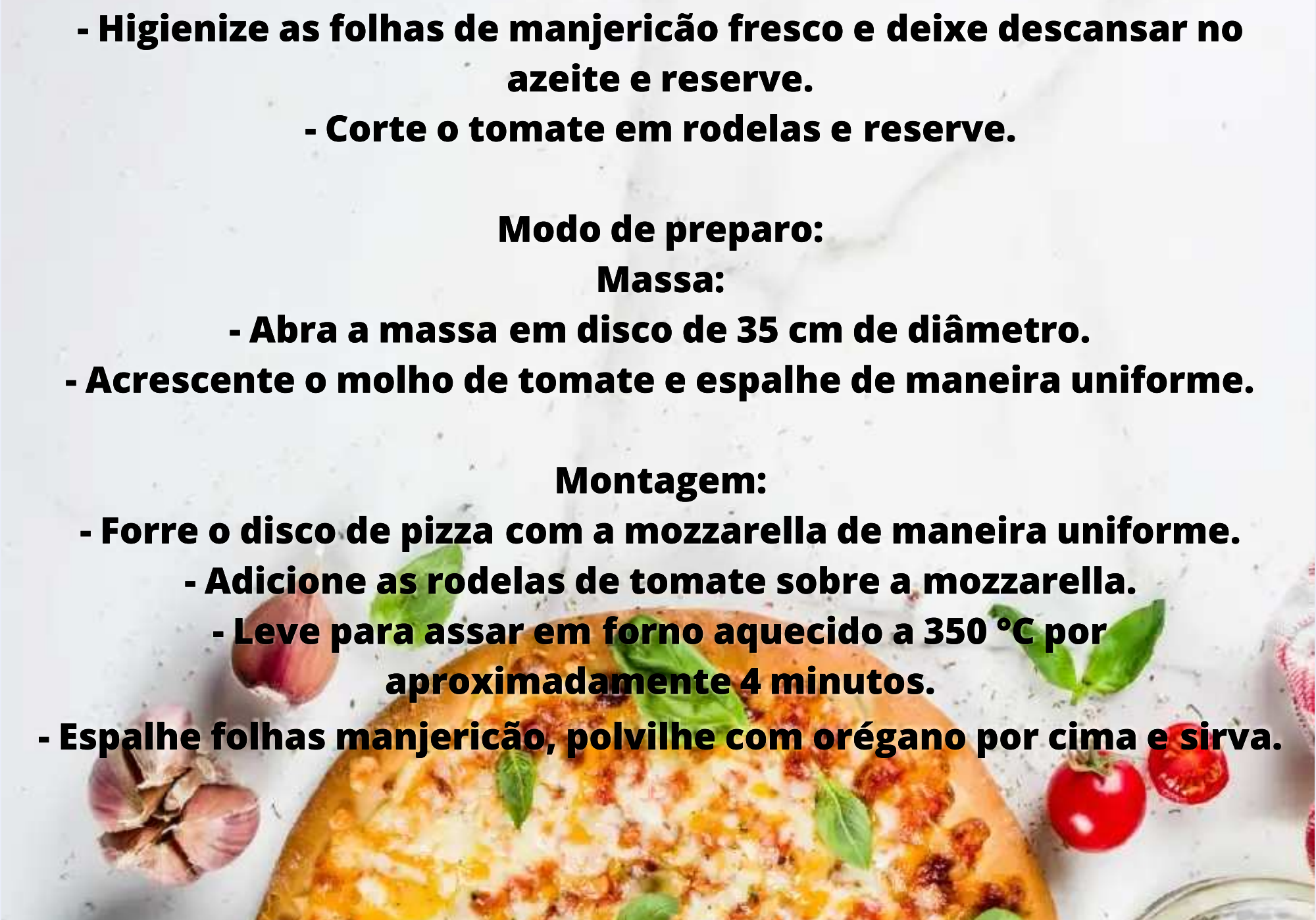
Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Mozzarella - 300 g
Tomate - 150 g
Folhas de manjericão fresco - a gosto
Orégano - a gosto

Pré-preparo:
- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Higienize as folhas de manjericão fresco e deixe descansar no azeite e reserve.
- Corte o tomate em rodelas e reserve.

Modo de preparo:
Massa:
- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:
- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Adicione as rodelas de tomate sobre a mozzarella.
- Leve para assar em forno aquecido a 350 °C por aproximadamente 4 minutos.
- Espalhe folhas manjericão, polvilhe com orégano por cima e sirva.





PIZZA FRANGO COM CATUPIRY

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Frango (peito s/ osso) - 300 g
Catupiry - 200 g
Cebola (picada) - 50 g
Tomate (picado) - 50 g
Alho (laminado) - 1 dente grade
Caldo de galinha (pó) - 10 g

Azeitonas pretas - a gosto
Orégano - a gosto

Pré-preparo

- Em uma panela cozinhe o peito de frango no caldo de galinha, desfie e reserve.
- Em uma panela aquecida com azeite, refogue a cebola, tomate e junte o frango desfiado.
- Corrija o sal e a pimenta do reino e reserve.

Modo de preparo:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com o frango desfiado de maneira uniforme e acrescente o catupiry por cima.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente o orégano e as azeitonas por cima da pizza e sirva.



PIZZA CATUPIRY

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Queijo Catupiry - 400 g
Queijo Parmesão - 50 g
Orégano - a gosto

Pré-preparo:
- Rale o pedaço de parmesão no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
Modo de preparo:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:
- Forre o disco de pizza com o catupiry de maneira uniforme.
- Acrescente o parmesão.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.

- Acrescente o orégano por cima da pizza e sirva.



PIZZA CALABRESA

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Calabresa (defumada) - 400 g
Cebola - 100 g

Orégano - a gosto
Azeitona preta s/ caroço - 8 a 10 unidades

Pré-preparo:
- Corte a calabresa em rodelas finas e reserve
- Corte a cebola em rodelas finas e reserve.

Modo de preparo:

Massa:
- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:
- Forre o disco de pizza com a calabresa de maneira uniforme.
- Acrescente as rodelas de cebola e as azeitonas.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente

5 minutos

- Acrescente o orégano por cima da pizza e sirva.



PIZZA BAIANA

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Calabresa (defumada) - 400 g
Ovo (cozido) - 2 unidades
Rodelas finas de Cebola - a gosto
Pimenta-calabresa (seca) - a gosto

Orégano - a gosto
Azeitona preta s/ caroço - 8 a 10 unidades

Pré-preparo:

- No processador, fatie a calabresa em rodelas finas e com cuidado para não ficar com textura mole ao assar.
- Corte os ovos em rodelas finas (ou picado) e reserve.

Modo de preparo:

Massa:

- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.

Montagem:

- Forre o disco de pizza com a calabresa de maneira uniforme.
- Acrescente as rodelas de ovos e salpique a pimenta calabresa seca por cima.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente as rodelas finas de cebola, as azeitonas e o orégano por cima da pizza e sirva.



PIZZA BACON

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Mozzarella - 300 g
Bacon - 150 g
Orégano - a gosto

Pré-preparo:
- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Corte o bacon em tiras finas e reserve.

Modo de preparo:
Massa:
- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.
Montagem:
- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente o bacon em fatias e espalhe de maneira uniforme.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente o orégano por cima da pizza e sirva





PIZZA ATUM

Ingredientes:

Massa tradicional - 1 unidade
Molho de tomate - 100 g
Mozzarella - 150 g
Atum enlatado ralado - 400 g
Cebola crua - 100 g
Azeitonas pretas - 8 a 10 unid.

Orégano - a gosto

Pré-preparo:

- Rale o pedaço de mozzarella no ralador de queijo ou processador no lado grosso e reserve.
- Corte a cebola em rodelas finas e reserve.

Modo de preparo:
Massa:
- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme (use uma concha para espalhar).

Montagem:
- Forre o disco de pizza com a mozzarella de maneira uniforme.
- Acrescente o atum ralado, espalhe a cebola em rodelas e as azeitonas pretas por cima.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente o orégano seco ou fresco por cima da pizza e sirva.



PIZZA ATUM ESPECIAL

Ingredientes:

Massa tradicional 1 unidade
Molho de tomate 100 g
Atum em conserva (pedaços) 240 g
Cebola em brunoise 50 g
Pimentão vermelho em brunoise 50 g
Azeitona preta (s/ caroço) - 10 unid.

Orégano fresco (curtido no azeite) - a gosto
Sal - a gosto
Pimenta-do-reino - a gosto
Azeite - a gosto

Pré-preparo:
- Em um refratário, misture bem o atum, cebola, pimentões, azeite, sal, pimenta-do-reino e reserve.

Modo de preparo:
Massa:
- Abra a massa em disco de 35 cm de diâmetro.
www.certificadocursosonline.com
- Acrescente o molho de tomate e espalhe de maneira uniforme.
Montagem:
- Forre o disco de pizza com a mistura de atum de maneira uniforme.
- Leve para assar em forno aquecido a 350°C por aproximadamente 4 minutos.
- Acrescente orégano e azeitonas pretas por cima da pizza e sirva.



PIZZA CASEIRA

Ingredientes

350 gr Farinha
7 gr Fermento Seco

1 c. chá Açúcar
1 c. chá Sal
1 dente Alho
250 gr Tomate Cereja
1 Courgette
3 Figos
50 gr Rúcula
30 gr Presunto Serrano
1 c. sopa Vinagre Balsâmico.

1. Pré-aqueça o forno a 220°C e forre um tabuleiro com papel vegetal.
2. Misture a farinha com o fermento e o açúcar com um batedor de varas.
3. Junte 250 ml de água quente e sal.
4. Amasse até obter uma massa macia e deixe repousar durante cerca de 10 min.(Nota: a massa é suficiente para uma pizza normal e duas pizzas para crianças, ou duas pizzas individuais.)
5. Descasque e pique finamente o alho. Misture o tomate com o alho e os temperos italianos. (para o molho de tomate)
6. Estenda metade da massa de modo a cobrir o tabuleiro e espalhe o molho de tomate sobre a massa da pizza.
7. Corte os tomates cereja a meio e a curgete em rodelas.
8. Cubra a pizza com a curgete e os tomates cereja
9. Leve ao forno durante cerca de 12 a 15 min até ficar dourada.
10. Corte os figos em fatias.
11. Lave bem e seque a rúcula.
12. Cubra a pizza com o presunto serrano, os figos e a rúcula.
13. Borrife a piza com vinagre balsâmico.



PIZZA DE COGUMELOS COM SALADA DE BETERRABA

Ingredientes

7 g Fermento
350 g Farinha
1 c. sopa Açúcar
1 Cebola
1 dente Alho
4 raminhos Manjericão
Óleo de Girassol
500 g Cogumelos
100 g Tomates Secos
70 g Pasta de Tomate
400 g Beterraba
4 c. sopa Vinagre Balsâmico
Azeite Extra Virgem
50 g Nozes
100 g Rúcula
200 g Queijo de CabraSal e Pimenta

Comece por:

1. Pré-aqueça o forno a 220°C Para a Massa de Pizza:
1. Misture o fermento, a farinha e o açúcar com um garfo.
2. Junte 250 ml de água morna e uma colher de chá de sal.
3. Amasse durante cerca de 5 minutos até conseguir uma massa macia.
4. Deixe repousar durante 10 minutos.

Para a Cobertura da Pizza:
1. Descasque e pique a cebola e o alho.
2. Limpe e corte os cogumelos em lâminas.
3. Separe as folhas de manjericão e corte-as em pedaços grandes.
4. Leve um pouco de azeite ao lume numa frigideira e refogue a cebola e o alho.
5. Junte os cogumelos e deixe cozinhar durante cerca de 5 minutos ou até estarem tenros.
6. Tempere com sal e pimenta e junte o manjericão.
7. Faça um molho de tomate com o tomate seco e a pasta de tomate com a ajuda de um triturador. Junte um pouco de água se necessário.

Finalizar a Pizza:

1. Forre um tabuleiro de ir ao forno com papel vegetal.
2. Estenda a massa com um rolo e ponha-a no tabuleiro.
3. Cubra a massa com a pasta de tomate.
4. Espalhe os cogumelos salteados sobre o tomate.
5. Leve a piza de cogumelos ao forno e deixe cozinhar durante cerca de 15 minutos ou até estar dourada.

Para a Salada de Beterraba:

1. Corte a beterraba cozida em pedaços.
2. Tempere a beterraba com vinagre balsâmico e um pouco de azeite virgem extra.
3. Tempere com sal e pimenta. Pique as nozes grosseiramente.
4. Misture as beterrabas e as nozes e cubra com pedaços de queijo de cabra.





PIZZA DE FIGOS E PRESUNTO

Ingredientes

Para a Massa:

250 gr Farinha de Trigo

com Fermento
0.5 chávena Água Morna
1 colher de sopa Azeite
1 colher de café Sal

Para o Recheio:

1 queijo de mozarella de búfala

100 gr Queijo Azul
6 fatias presunto ibérico
3 a 8 figos (a quantidade de figos depende do gostodo tamanho deles e do tamanho da pizza)
1 fio de melRúcula

1. Peneire a farinha de trigo com fermento, acrescente sal e abra um espaço para deitar água morna e azeite.
2. Envolva tudo com a ajuda de uma colher, e quando a massa começar a ficar pegajosa amasse com as mãos.
3. Polvilhe com farinha uma folha de papel vegetal e estenda a massa, antes de a levar ao forno.
4. Entretanto, corte 1 queijo mozzarella e 3 figos às rodelas, e queijo azul em pedaços.
5. Retire a massa do forno, cubra com estes ingredientes,

acrescente fatias de presunto e termine com um fio de mel.
6. Devolva a pizza ao forno por mais 5 minutos antes de servir com umas folhas de rúcula e muito apetite.

