

PIZA DE COGUMELOS



Revista
Abr. | Mai. 11

Fotos: Nuno Campos
Chef: Fernando Fonseca

PARA 2 PESSOAS

INGREDIENTES

1 base para piza "Bimbo" • 2 colheres de sopa de molho de tomate • 1 colher de sopa de azeite 0.7° • 1 dente de alho • 1 pitada de orégãos secos • 1 pitada de tomilho • 2 cogumelos brancos • 2 cogumelos setas • 2 cogumelos Portobelo • 2 queijos mozzarella de Búfala • Sal e pimenta preta do moinho

PREPARAÇÃO

Pré-aqueça o forno a 180 °C • Estenda a base para piza sobre um tabuleiro de forno ligeiramente untado • Espalhe o molho de tomate da receita desta edição sobre a piza, numa camada fina • Corte os cogumelos em fatias finas e salteie-os em azeite com o dente de alho picado • Tempere com sal e pimenta, e adicione o tomilho • Deixe arrefecer, espalhe sobre o tomate e reserve um pouco para decoração • Corte os queijos mozzarella em rodela e disponha harmoniosamente sobre os cogumelos • Disponha os cogumelos que se reservaram no centro da piza e tempere com os orégãos secos e um fio de azeite • Coza durante 12 minutos