

Pizza de Tortilha

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 tortilhas de trigo
1 colher de sobremesa de azeite
1 dente de alho picado
3 colheres de sopa de polpa de tomate
½ colher de café de açúcar
Sal q.b.
Folhas de orégãos secas q.b.
150g de queijo mozarela ralado
3 cogumelos frescos laminados finamente
3 fatias de bacon cortadas em tiras
2 fatias de fiambre cortadas em tiras
12 rodelas finas de chouriço de carne
2 ovos grandes
12 azeitonas pretas descaroçadas



Tempo de preparação: 10 minutos

Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 2.00 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/pizza-tortilha-42827/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira leve ao lume o azeite e o alho. Mexa e deixe aquecer sem deixar alourar. Junte a polpa de tomate e mexa. Tempere com umas pedrinhas de sal, o açúcar e folhas de orégãos secas. Mexa e logo que comece a ferver, retire do lume.
 2. Coloque as tortilhas num tabuleiro de ir ao forno. Divida o molho de tomate pelas tortilhas e espalhe com um pincel. Polvilhe as tortilhas com o queijo mozarela ralado. Por cima, espalhe a gosto os cogumelos laminados, o bacon, o fiambre, o chouriço e as azeitonas.
 3. Parta os ovos e separe as gemas das claras. Coloque uma gema no centro de cada tortilha. Tempere as gemas com umas pedrinhas de sal. Por fim, polvilhe tudo com folhas de orégãos secas.
 4. Leve ao forno pré-aquecido nos 210°C durante 5 minutos. Depois das tortilhas lourinhas, retire. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!