

INGREDIENTES PARA 3 PIZZAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

3 bases para pizza
3 colheres de sopa de azeite
2 dentes de alho picados
250 ml de polpa de tomate
Folhas de orégãos q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
40g de margarina
Meia cebola picada
350g de carne de vaca picada
150g de cogumelos laminados
8 fatias de bacon cortadas em 4 pedaços
30 camarões cozidos e descascados
3 colheres de sopa de azeitonas pretas descaroçadas cortadas em rodela
400g de queijo mozarela ralado

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho leve ao lume o azeite e os alhos.

Quando estiver quente, junte a polpa de tomate e mexa.

Tempere com sal e pimenta.

Mexa e deixe ferver durante 1 minuto.

Passado 1 minuto, apague o lume, tempere com folhas de orégãos e mexa.

2. Numa frigideira leve ao lume a margarina e a cebola.

Quando estiver tudo bem quente, junte a carne picada.

Tempere com sal e misture tudo muito bem.

Enquanto a carne frita, vá mexendo para ficar bem soltinha.

Depois de frita e sem molho, apague o lume.

3. Divida os ingredientes pelas 3 bases.

Espalhe o molho de tomate sobre a base.

Polvilhe com metade do queijo ralado (metade de 1/3)

Por cima do queijo, espalhe a carne picada, os cogumelos, o bacon, os camarões, as rodela de azeitona e por fim, espalhe o restante queijo e um pouco de orégãos.

4. Leve ao forno pré-aquecido nos 185° e deixe cozinhar durante 25 minutos.

Caso não use as pizzas todas de uma vez, podem ser congeladas, antes de ir ao forno.

Depois da massa cozida e tostadinha por cima, está pronta a tirar do forno.

Custo: 9.50 € ; Custo por pizza (1 a 2 pessoas): 3.16 €

<http://www.saborintenso.com/f25/pizza-saborintenso-15304/>

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro de Culinária com 420 páginas