



Mestre das **PIZZAS**

**SABORES INUSITADOS PARA TODOS OS
PALADARES**

@eleiturasmz

RESUMO



O livro de receitas "Mestre das Pizzas" traz uma coleção diversificada de pizzas, desde as clássicas até as mais incomuns. Com sugestões que vão desde frutas doces até combinações inusitadas de sabores salgados, as receitas foram selecionadas para surpreender seu paladar e inspirar sua criatividade na cozinha.

Introdução

2. Massa de Pizza
3. Pizza de Banana e Chocolate
4. Pizza de Maçã com Canela
5. Pizza de Espargos e Ovos
6. Pizza de Camarão com Abacaxi
7. Pizza de Berinjela com Tahine
8. Pizza de Salmão Defumado
9. Pizza de Figs e Queijo de Cabra
10. Pizza de Queijo Brie com Geleia de Pimenta
11. Pizza de Abóbora e Ricota
12. Pizza Margherita
13. Pizza Pepperoni
14. Pizza Quatro Queijos
15. Pizza Calabresa
16. Pizza Portuguesa
17. Pizza Frango com Catupiry
18. Pizza de Atum
19. Pizza Vegetariana
20. Pizza de Pastrami e Pickles
21. Pizza de Alcachofra e Presunto Cru
22. Pizza de Pêssego e Queijo Cottage
23. Pizza de Ameixa e Gorgonzola
24. Pizza de Mexilhões e Molho de Tomate Picante
25. Pizza de Chouriço com Picles de Jalapeño
26. Pizza de Açaí com Frutas Tropicais
27. Pizza de Figo e Queijo Manchego
28. Pizza de Carpaccio de Beterraba
29. Pizza de Ervilhas e Hortelã
30. Pizza de Lentilhas e Abacate
31. Pizza de Chocolate e Morango
32. Pizza de Abacaxi e Presunto
33. Pizza de Frango com Molho Barbecue
34. Pizza de Brócolis
35. Pizza Margherita com Burrata
36. Pizza de Camarão
37. Pizza de Espinafre
38. Pizza de Funghi
39. Pizza de Abobrinha
40. Pizza de Berinjela
41. Pizza de Alho-Poró
42. Pizza de Presunto Cru
43. Pizza de Anchova

Conclusão

INTRODUÇÃO



Seja bem-vindo ao livro de receitas de pizzas exclusivas! Aqui, você encontrará uma variedade de sabores incríveis e combinações inusitadas para experimentar em suas criações gastronômicas. Preparar uma boa pizza vai além do básico. É sobre explorar novos ingredientes, sabores e texturas para criar experiências sensoriais únicas.

MASSA DE PIZZA

Modo de Preparo: 15min

1. Misture o fermento, o sal e o açúcar em um pouco de água morna, até que o fermento esteja completamente dissolvido.
2. Em seguida, adicione metade da medida de farinha de trigo, o óleo e mexa até criar uma consistência pastosa.
3. Acrescente o restante da farinha de trigo, a pinga, a água morna e misture bem.
4. Assim que a massa desgrudar das mãos, deixe crescer por 30 minutos.
5. Abra os discos, fure a massa com um garfo e pincele o molho.
6. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 15 minutos.



Ingredientes:

- 1 kg de farinha de trigo
- 3 xícaras de água morna
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de pinga
- 30 g de fermento biológico
- 3/4 xícaras de óleo
- 1 colher (chá) de açúcar

PIZZA DE BANANA E CHOCOLATE

Modo de Preparo:

1. Prepare a Base:

- Use uma massa de pizza pré-assada ou prepare sua massa e asse-a até ficar levemente dourada.

2. Adicione as Fatias de Banana:

- Distribua as fatias de banana sobre a base de pizza.

3. Adicione o Chocolate

Derretido:

- Espalhe o chocolate meio amargo derretido sobre as bananas de maneira uniforme.

4. Adicione as Amêndoas e Asse:

- Polvilhe as amêndoas laminadas sobre a pizza.
- Leve ao forno pré-aquecido até que a massa esteja crocante e as amêndoas levemente douradas.

5. Finalização:

- Retire do forno e polvilhe açúcar de confeiteiro por cima antes de servir.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-assada
- Fatias de banana
- Chocolate meio amargo derretido
- Amêndoas laminadas
- Açúcar de confeiteiro

PIZZA DE MAÇÃ COM CANELA

Modo de Preparo:

1. Prepare a Base:

1. Use uma massa de pizza pré-assada ou prepare sua própria massa e asse-a até ficar levemente dourada.

2. Adicione as Fatias de Maçã:

1. Distribua as fatias finas de maçã sobre a base de pizza.

3. Polvilhe com Canela e Nozes:

1. Polvilhe canela em pó sobre as maçãs e espalhe as nozes picadas por cima.

4. Regue com Mel e Asse:

1. Regue a pizza com um fio de mel.
2. Leve ao forno pré-aquecido até que a massa esteja crocante e as maçãs cozidas.

5. Finalização:

1. Retire do forno e sirva quente.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-assada
- Fatias finas de maçã
- Canela em pó
- Nozes picadas
- Mel

PIZZA DE ESPARGOS E OVOS

Modo de Preparo:

1. Prepare a Base:

- Utilize uma massa de pizza pré-assada ou prepare sua própria massa e asse-a até ficar levemente dourada.

2. Distribua os Espargos Grelhados:

- Espalhe os espargos grelhados sobre a base da pizza.

3. Quebre os Ovos de Codorna:

- Distribua os ovos de codorna inteiros sobre os espargos.

4. Salpique Queijo Parmesão e Regue com Azeite Trufado:

- Polvilhe queijo parmesão ralado sobre os ovos e espargos.
- Regue a pizza com um fio de azeite trufado.

5. Leve ao Forno e Asse:

- Asse a pizza em forno pré-aquecido até que os ovos estejam cozidos conforme desejado e a massa esteja crocante.

6. Finalização:

- Retire do forno, corte e sirva imediatamente.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-assada
- Espargos grelhados
- Ovos de codorna
- Queijo parmesão ralado
- Azeite trufado

PIZZA DE CAMARÃO COM ABACAXI

Modo de Preparo:

1. Prepare a Base:

1. Utilize uma massa de pizza pré-assada ou prepare sua própria massa e asse-a até ficar levemente dourada.

2. Espalhe os Camarões e o Abacaxi:

1. Distribua os camarões cozidos e os pedaços de abacaxi sobre a base da pizza.

3. Adicione Queijo Gorgonzola e Coentro:

1. Espalhe queijo gorgonzola despedaçado sobre a pizza.
2. Polvilhe coentro fresco picado por cima.

4. Asse a Pizza:

1. Leve ao forno pré-aquecido até que o queijo derreta e a massa esteja crocante.

5. Finalização:

1. Retire do forno, corte em fatias e sirva enquanto está quente.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-assada
- Camarões cozidos
- Abacaxi em pedaços
- Queijo gorgonzola
- Coentro fresco picado

PIZZA DE BERINJELA COM TAHINE

Modo de Preparo:

1. Prepare a Base:

- Use uma massa de pizza pré-assada ou prepare a sua própria e asse até ficar levemente dourada.

2. Espalhe as Fatias de Berinjela:

- Distribua as fatias de berinjela grelhadas sobre a base da pizza.

3. Regue com Molho Tahine:

- Espalhe o molho tahine sobre as fatias de berinjela de maneira uniforme.

4. Adicione as Castanhas e Raspas de Limão:

- Polvilhe as castanhas picadas por cima da pizza.
- Adicione raspas de limão para realçar o sabor.

5. Asse a Pizza:

- Leve ao forno pré-aquecido até que a massa esteja crocante e os ingredientes aquecidos.

6. Finalização:

- Retire do forno, corte em pedaços e sirva imediatamente.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-assada
- Berinjela fatiada e grelhada
- Molho tahine
- Castanhas picadas
- Raspas de limão

PIZZA DE SALMÃO DEFUMADO

Modo de Preparo:

1. Prepare a Base:

1. Utilize uma massa de pizza pré-assada ou prepare sua própria massa e asse-a até ficar levemente dourada.

2. Espalhe o Creme de Queijo:

1. Espalhe uma camada de creme de queijo sobre a massa da pizza.

3. Adicione as Fatias de Salmão Defumado:

1. Distribua as fatias de salmão defumado sobre o creme de queijo.

4. Disponha Alcaparras e Dill:

1. Polvilhe alcaparras sobre o salmão e adicione algumas folhas frescas de dill.

5. Decore com Fatias de Limão:

1. Coloque algumas fatias finas de limão sobre a pizza para decorar.

6. Leve ao Forno e Asse:

1. Asse a pizza em forno pré-aquecido até que a massa esteja crocante e os sabores se integrem.

7. Finalização:

1. Retire do forno, corte em pedaços e sirva para apreciar.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-assada
- Salmão defumado fatiado
- Creme de queijo
- Alcaparras
- Dill fresco
- Fatias finas de limão

PIZZA DE FIGOS E QUEIJO DE CABRA

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

1. Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa pré-cozida.
2. Asse a massa por cerca de 5 minutos ou até ficar levemente dourada. Reserve.

2. Montagem da Pizza:

1. Disponha os figos fatiados sobre a massa assada.
2. Distribua os pedaços de queijo de cabra sobre os figos.
3. Acrescente o presunto de Parma por cima.

3. Finalização:

1. Leve a pizza ao forno por mais alguns minutos para derreter levemente o queijo.
2. Retire do forno e regue com a redução de balsâmico.
3. Corte em fatias e sirva.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Figos frescos fatiados
- Queijo de cabra em pedaços
- Presunto de Parma
- Redução de balsâmico

PIZZA DE QUEIJO BRIE COM GELEIA DE PIMENTA

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

- Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa pré-cozida.
- Asse a massa por cerca de 5 minutos ou até ficar levemente dourada. Reserve.

2. Montagem da Pizza:

- Espalhe as fatias de queijo brie sobre a massa assada.
- Adicione colheradas de geleia de pimenta sobre o queijo.
- Polvilhe as nozes caramelizadas por cima.

3. Finalização:

- Leve a pizza ao forno por mais alguns minutos até o queijo derreter.
- Retire do forno e coloque folhas de rúcula sobre a pizza.
- Sirva imediatamente.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Fatias de queijo brie
- Geleia de pimenta
- Nozes caramelizadas
- Folhas de rúcula
-

PIZZA DE ABÓBORA E RICOTA

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

1. Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa pré-cozida.
2. Asse a massa por cerca de 5 minutos ou até ficar levemente dourada. Reserve.

2. Montagem da Pizza:

1. Espalhe os cubos de abóbora sobre a massa assada.
2. Distribua colheradas de ricota temperada sobre a abóbora.
3. Adicione os pinhões por cima da ricota.

3. Finalização:

1. Leve a pizza ao forno por mais alguns minutos para aquecer.
2. Retire do forno e decore com folhas de sálvia.
3. Corte em fatias e sirva.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Abóbora assada em cubos
- Ricota temperada com ervas
- Pinhões
- Folhas de sálvia

PIZZA MARGHERITA

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Distribua fatias de muçarela fresca por cima do molho.
5. Disponha as rodellas de tomate sobre o queijo.
6. Leve ao forno por cerca de 10-15 minutos ou até a borda da pizza dourar e o queijo derreter.
7. Retire do forno e acrescente as folhas de manjeriço fresco antes de servir.



Ingredientes:

- Massa de pizza (pronta ou caseira)
- Molho de tomate
- Muçarela fresca
- Tomate maduro em rodellas
- Folhas de manjeriço fresco

PIZZA PEPPERONI



Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Cubra com uma camada de muçarela.
5. Distribua as fatias de pepperoni por cima do queijo.
6. Asse por 10-15 minutos ou até que a massa esteja dourada e o queijo derretido.

Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Muçarela
- Pepperoni fatiado

PIZZA QUATRO QUEIJOS

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa ou a uma temperatura de 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Distribua os queijos - muçarela, parmesão, gorgonzola e provolone - de maneira uniforme sobre o molho de tomate.
5. Asse no forno pré-aquecido até que os queijos estejam derretidos e a borda da pizza esteja dourada.



Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Muçarela
- Parmesão
- Gorgonzola
- Provolone

PIZZA CALABRESA

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa ou a uma temperatura de 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Cubra a pizza com uma camada de muçarela.
5. Distribua as fatias de calabresa sobre o queijo.
6. Asse até que a calabresa esteja cozida e a borda da pizza esteja dourada.

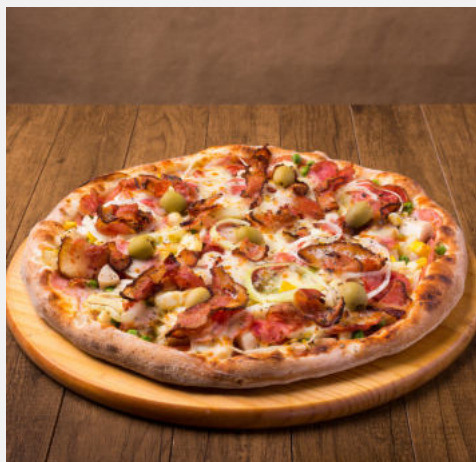


Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Muçarela
- Calabresa fatiada

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa ou a uma temperatura de 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Cubra a pizza com uma camada de muçarela.
5. Distribua fatias de presunto, cebola fatiada, azeitonas e ovos cozidos sobre a pizza.
6. Asse até que a borda da pizza esteja crocante e os ingredientes estejam aquecidos.



Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Muçarela
- Presunto
- Ovos cozidos
- Cebola
- Azeitonas

PIZZA FRANGO COM CATUPIRY

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa ou a uma temperatura de 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Misture o frango desfiado com o catupiry e espalhe sobre o molho de tomate.
5. Asse até que a pizza esteja dourada e os ingredientes estejam aquecidos.



Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Frango desfiado
- Catupiry (requeijão cremoso)



Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Distribua o atum, a cebola e as azeitonas sobre o molho.
5. Cubra com muçarela.
6. Asse por 10-15 minutos ou até que a pizza esteja pronta.

Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Atum em pedaços
- Cebola fatiada
- Muçarela
- Azeitonas

PIZZA VEGETARIANA



Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Distribua os vegetais (pimentão, cebola, cogumelos, milho) e as azeitonas sobre o molho.
5. Cubra com muçarela.
6. Asse por 10-15 minutos ou até que a pizza esteja pronta.

Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Pimentão picado
- Cebola fatiada
- Cogumelos fatiados
- Milho
- Azeitonas
- Muçarela

PIZZA DE PASTRAMI E PICKLES

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

- Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa pré-cozida.
- Asse a massa em uma assadeira por aproximadamente 5 minutos ou até ficar levemente dourada.

2. Montagem da Pizza:

- Espalhe a mostarda sobre a massa pré-assada.
- Distribua o pastrami fatiado sobre a mostarda.
- Disponha os pickles em conserva fatiados sobre o pastrami.
- Finalize com muçarela ralada por cima dos pickles.

3. Finalização:

- Leve a pizza ao forno por mais 10-12 minutos ou até a muçarela derreter e dourar levemente.
- Retire do forno, corte em fatias e sirva quente.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Pastrami fatiado
- Pickles em conserva fatiados
- Muçarela ralada
- Mostarda

PIZZA DE ALCACHOFRA E PRESUNTO CRU

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

1. Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa pré-cozida.
2. Asse a massa em uma assadeira por aproximadamente 5 minutos ou até ficar levemente dourada.

2. Montagem da Pizza:

1. Disponha os corações de alcachofra sobre a massa pré-assada.
2. Coloque as fatias de presunto cru por cima das alcachofras.
3. Polvilhe o queijo parmesão ralado e as azeitonas pretas fatiadas sobre a pizza.

3. Finalização:

1. Leve ao forno por mais 10-12 minutos ou até o queijo derreter e a borda da massa ficar crocante.
2. Retire do forno, corte em fatias e sirva imediatamente.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Corações de alcachofra
- Presunto cru fatiado
- Queijo parmesão ralado
- Azeitonas pretas fatiadas

PIZZA DE PÊSSEGO E QUEIJO COTTAGE

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

- Pré-aqueça o forno de acordo com as instruções da massa pré-cozida.
- Asse a massa por cerca de 5 minutos ou até dourar levemente.

2. Montagem da Pizza:

- Espalhe o queijo cottage sobre a massa pré-assada.
- Distribua as fatias de pêssago sobre o queijo.
- Regue com um fio de mel e salpique amêndoas fatiadas por cima.

3. Finalização:

- Leve ao forno por mais 8-10 minutos até que as bordas estejam douradas e o queijo comece a derreter.
- Retire do forno, decore com folhas de hortelã e sirva.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Pêssegos fatiados
- Queijo cottage
- Mel
- Amêndoas fatiadas
- Folhas de hortelã para decorar

PIZZA DE AMEIXA E GORGONZOLA

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

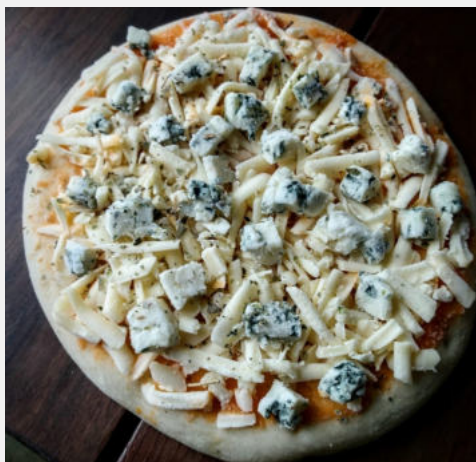
1. Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa pré-cozida.
2. Asse a massa por cerca de 5 minutos ou até ficar levemente dourada.

2. Montagem da Pizza:

1. Espalhe as fatias de ameixa sobre a massa pré-assada.
2. Distribua pedaços de queijo gorgonzola sobre as ameixas.
3. Polvilhe nozes picadas por cima.

3. Finalização:

1. Regue com um fio de mel sobre a pizza.
2. Leve ao forno por mais 8-10 minutos até que o queijo derreta e a borda fique crocante.
3. Retire do forno, corte em fatias e sirva.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Ameixas frescas em fatias
- Queijo gorgonzola
- Nozes picadas
- Mel

PIZZA DE MEXILHÕES E MOLHO DE TOMATE PICANTE

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

- Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa pré-cozida.
- Asse a massa por aproximadamente 5 minutos ou até que comece a dourar.

2. Montagem da Pizza:

- Espalhe o molho de tomate picante sobre a massa assada.
- Distribua os mexilhões sobre o molho.
- Adicione os pimentões e cebolas picadas uniformemente pela pizza.
- Polvilhe o queijo mussarela ralado por cima dos ingredientes.

3. Finalização:

- Leve ao forno por mais 10-12 minutos até que o queijo derreta completamente e a massa esteja crocante.
- Retire do forno, corte em fatias e sirva.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Mexilhões cozidos e limpos
- Molho de tomate picante
- Pimentões picados
- Cebolas picadas
- Queijo mussarela ralado

PIZZA DE CHOURIÇO COM PICLES DE JALAPEÑO

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

1. Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa pré-cozida.
2. Asse a massa por cerca de 5 minutos ou até começar a dourar.

2. Montagem da Pizza:

1. Espalhe o queijo mussarela sobre a massa assada.
2. Distribua as rodelas de chouriço sobre o queijo.
3. Coloque os picles de jalapeño e a cebola roxa fatiada uniformemente.

3. Finalização:

1. Leve ao forno por mais 10-12 minutos ou até que o queijo esteja derretido e borbulhante, e a borda da massa esteja crocante.
2. Retire do forno, corte em fatias e sirva.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Chouriço picante em rodelas
- Picles de jalapeño
- Queijo mussarela
- Cebola roxa fatiada

PIZZA DE AÇAÍ COM FRUTAS TROPICAIS

Modo de Preparo:

1. Preparação da Base de Açaí:

- Prepare a base de açaí para pizza conforme as instruções do fabricante.
- Espalhe a base em uma assadeira para pizza.

2. Montagem da Pizza:

- Distribua as frutas tropicais cortadas sobre a base de açaí.
- Disponha as lascas de coco por cima das frutas.

3. Finalização:

- Leve ao forno pré-aquecido conforme instruções da base de açaí, geralmente por 10-15 minutos.
- Retire do forno e sirva imediatamente.



Ingredientes:

- Base de açaí para pizza
- Frutas tropicais (manga, abacaxi, kiwi)
- Lascas de coco

PIZZA DE FIGO E QUEIJO MANCHEGO

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

1. Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa pré-cozida.
2. Asse a massa por cerca de 5 minutos ou até ficar dourada.

2. Montagem da Pizza:

1. Distribua as fatias de figo sobre a massa assada.
2. Coloque fatias de queijo manchego por cima dos figos.
3. Regue com um fio de mel trufado sobre o queijo.

3. Finalização:

1. Retorne a pizza ao forno por mais 8-10 minutos até o queijo derreter.
2. Retire do forno, decore com folhas de rúcula e sirva.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Figos frescos em fatias
- Queijo manchego
- Mel trufado
- Folhas de rúcula para decorar

PIZZA DE CARPACCIO DE BETERRABA

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

- Pré-aqueça o forno de acordo com as instruções da massa pré-cozida.
- Asse a massa por cerca de 5 minutos ou até começar a dourar levemente.

2. Montagem da Pizza:

- Distribua as fatias finas de beterraba sobre a massa pré-assada.
- Acrescente pedaços de queijo de cabra sobre as beterrabas.
- Polvilhe o pistache picado por cima dos ingredientes.

3. Finalização:

- Leve ao forno por mais 8-10 minutos até que o queijo derreta e a borda da massa fique crocante.
- Retire do forno, regue com vinagrete balsâmico e sirva.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Beterraba laminada em fatias finas
- Queijo de cabra
- Pistache picado
- Vinagrete balsâmico

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

1. Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa pré-cozida.
2. Asse a massa por aproximadamente 5 minutos ou até que comece a dourar.

2. Montagem da Pizza:

1. Espalhe as ervilhas frescas sobre a massa pré-assada.
2. Distribua o queijo feta esfarelado sobre as ervilhas.
3. Adicione algumas folhas de hortelã sobre o queijo.

3. Finalização:

1. Leve ao forno por mais 8-10 minutos até que o queijo derreta levemente e a massa fique crocante.
2. Retire do forno, regue com um fio de azeite de oliva e sirva.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Ervilhas frescas
- Queijo feta esfarelado
- Folhas de hortelã fresca
- Azeite de oliva

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

1. Pré-aqueça o forno de acordo com as instruções da massa pré-cozida.
2. Asse a massa por cerca de 5 minutos ou até começar a dourar levemente.

2. Montagem da Pizza:

1. Espalhe as lentilhas cozidas sobre a massa pré-assada.
2. Distribua as fatias de abacate sobre as lentilhas.
3. Polvilhe o coentro fresco picado por cima dos ingredientes.

3. Finalização:

1. Esprema um pouco de suco de limão sobre a pizza.
2. Leve ao forno por mais 8-10 minutos até que a borda fique crocante.
3. Retire do forno e sirva imediatamente.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Lentilhas cozidas
- Abacate fatiado
- Coentro fresco picado
- Limão (para regar)

PIZZA DE CHOCOLATE E MORANGO

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

1. Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa pré-cozida.
2. Asse a massa por aproximadamente 5 minutos ou até começar a dourar levemente.

2. Montagem da Pizza:

1. Espalhe o chocolate meio amargo picado sobre a massa pré-assada.
2. Distribua as fatias de morango sobre o chocolate.
3. Acrescente as amêndoas laminadas por cima.

3. Finalização:

1. Leve ao forno por mais 5-7 minutos ou até que o chocolate derreta.
2. Retire do forno, polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva enquanto está quente.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Chocolate meio amargo picado
- Morangos fatiados
- Amêndoas laminadas
- Açúcar de confeiteiro (para polvilhar)

PIZZA DE ABACAXI E PRESUNTO

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

- Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa pré-cozida.
- Asse a massa por cerca de 5 minutos ou até começar a dourar levemente.

2. Montagem da Pizza:

- Espalhe o queijo muçarela sobre a massa pré-assada.
- Distribua as fatias de abacaxi e presunto sobre o queijo.
- Polvilhe o orégano por cima dos ingredientes.

3. Finalização:

- Leve ao forno por mais 8-10 minutos ou até o queijo derreter e borbulhar.
- Retire do forno, corte em fatias e sirva imediatamente.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Fatias de abacaxi
- Fatias de presunto
- Queijo muçarela ralado
- Orégano

PIZZA DE FRANGO COM MOLHO BARBECUE

Modo de Preparo:

1. Preparação da Massa:

1. Pré-aqueça o forno conforme as instruções da massa pré-cozida.
2. Asse a massa por cerca de 5 minutos ou até começar a dourar levemente.

2. Montagem da Pizza:

1. Espalhe o molho barbecue sobre a massa pré-assada.
2. Distribua o frango desfiado sobre o molho.
3. Adicione a cebola roxa fatiada por cima do frango.
4. Polvilhe o queijo cheddar ralado sobre os ingredientes.

3. Finalização:

1. Leve ao forno por mais 10-12 minutos ou até o queijo derreter e dourar.
2. Retire do forno, corte em fatias e sirva.



Ingredientes:

- Massa de pizza pré-cozida
- Frango desfiado temperado
- Molho barbecue
- Queijo cheddar ralado
- Cebola roxa fatiada

PIZZA DE BRÓCOLIS



Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Distribua o brócolis refogado, a muçarela e o bacon sobre o molho.
5. Asse por 10-15 minutos ou até que a pizza esteja pronta.

Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Brócolis refogado
- Muçarela
- Bacon em pedaços

PIZZA MARGHERITA COM BURRATA



Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Distribua a muçarela de búfala e as fatias de tomate.
5. Asse por 10-15 minutos ou até que a pizza esteja pronta.
6. Retire do forno e acrescente folhas de manjeriço e a burrata antes de servir.

Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Muçarela de búfala
- Tomate
- Manjeriço fresco
- Burrata (queijo cremoso de búfala)

PIZZA DE CAMARÃO

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa, se desejar.
4. Distribua os camarões refogados sobre o molho.
5. Cubra com muçarela.
6. Asse por 10-15 minutos ou até que a pizza esteja pronta.



Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Camarões refogados
- Muçarela
- Molho de tomate ou branco (opcional)

PIZZA DE ESPINAFRE

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Distribua o espinafre refogado sobre o molho.
5. Espalhe o queijo feta e o alho picado sobre o espinafre.
6. Asse por 10-15 minutos ou até que a pizza esteja pronta.



Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Espinafre refogado
- Queijo feta
- Alho picado

PIZZA DE FUNGHI



Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Distribua os cogumelos variados sobre o molho.
5. Adicione pedaços de queijo gorgonzola e azeitonas pretas sobre os cogumelos.
6. Asse por 10-15 minutos ou até que a pizza esteja pronta.

Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Cogumelos variados (ex: shiitake, shimeji)
- Queijo gorgonzola
- Azeitonas pretas

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Distribua as fatias finas de abobrinha sobre o molho.
5. Espalhe o queijo de cabra sobre a abobrinha e adicione azeitonas pretas.
6. Asse por 10-15 minutos ou até que a pizza esteja pronta.



Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Fatias finas de abobrinha
- Queijo de cabra
- Azeitonas pretas

PIZZA DE BERINJELA

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Distribua a berinjela grelhada sobre o molho.
5. Espalhe o queijo feta e adicione as fatias de tomate.
6. Se desejar, polvilhe um pouco de orégano por cima.
7. Asse por 10-15 minutos ou até que a pizza esteja pronta.



Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Berinjela grelhada
- Queijo feta
- Fatias de tomate
- Orégano (opcional)

PIZZA DE ALHO-PORÓ

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Distribua o alho-poró refogado sobre o molho.
5. Cubra com muçarela.
6. Se desejar, polvilhe com parmesão ralado e um pouco de pimenta-do-reino.
7. Asse por 10-15 minutos ou até que a pizza esteja pronta.



Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Alho-poró refogado
- Muçarela
- Parmesão ralado (opcional)
- Pimenta-do-reino (opcional)

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Cubra com fatias de presunto cru.
5. Asse por 10-15 minutos ou até que a massa esteja dourada.
6. Retire do forno e acrescente a rúcula e as lascas de parmesão antes de servir.



Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Presunto cru
- Rúcula
- Muçarela
- Lascas de parmesão

Modo de Preparo:

1. Pré-aqueça o forno conforme instruções da massa ou a 200°C.
2. Estenda a massa de pizza em uma assadeira.
3. Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a massa.
4. Distribua as anchovas, cebolas e azeitonas sobre o molho.
5. Cubra com muçarela.
6. Asse por 10-15 minutos ou até que a pizza esteja pronta.



Ingredientes:

- Massa de pizza
- Molho de tomate
- Anchovas em conserva
- Cebolas fatiadas
- Azeitonas pretas
- Muçarela

CONCLUSÃO



Esperamos que tenha desfrutado deste passeio pelos sabores únicos e inusitados das pizzas exclusivas apresentadas neste livro de receitas. Que cada receita inspire sua imaginação culinária e proporcione momentos deliciosos e memoráveis à mesa.

Feito por e-Leituras MZ

Contacto/WhatsApp: (+258) 848407750