

Minipizas de tomate frito e ovo

Vegetariano —    20 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/minipizas-de-tomate-frito-e-ovo



Ingredientes

1 embalagem de massa para pizza estilo americano Continente Fácil&Bom

8 c. sopa de tomate frito caseiro Continente Seleção

Flor de sal q.b.

8 c. sopa de queijo mozarela ralado

Espinafres baby q.b.

8 ovos de solo Continente

Pimenta-preta q.b.

Confeção

1. Corte a massa em 8 círculos iguais, de modo a criar 8 bases para as minipizas.
2. Em cima de cada círculo espalhe 1 c. sopa de tomate frito caseiro.
3. Tempere com flor de sal e polvilhe cada círculo com 1 c. sopa de queijo mozarela ralado.
4. Sobreponha depois uma boa cama de espinafres e 1 ovo no centro de cada piza.
5. Tempere com pimenta-preta e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos ou até as pizzas ficarem bem douradas e os ovos cozinhados.
6. Sirva de imediato 2 minipizas por pessoa.