

Piza com Peras, Gorgonzola, Rúcula e Presunto

Massas —   30 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/piza-com-peras-gorgonzola-rucula-e-presunto-cm-jan-2014



Ingredientes

2 peras
2 c. sopa de açúcar branco
1 c. sopa de açúcar amarelo
150g de queijo gorgonzola
1 embalagem de massa de piza
2 chávenas de rúcula
4 fatias de presunto
Manteiga q.b.
Azeite q.b.

Confeção

1. Corte as peras em quatro, retire o caroço e reserve. Derreta um pouco de manteiga numa frigideira antiaderente. Junte o açúcar branco e o amarelo e deixe caramelizar um pouco. Adicione as peras e cozinhe durante 3 minutos até ficarem douradas.
2. Abra a massa de piza e desenrole-a. Aqueça um grelhador untado com um fio de azeite. Grelhe a massa durante 3 minutos de cada lado.
3. Retire a massa do lume e espalhe por cima das peras, o queijo em pedaços, o presunto e a rúcula. Regue com um fio de azeite e sirva de imediato.