

Piza de pesto e ervilhas

Massas —  €€€€ ⌚ 15 min 👤 2 pessoas

chef.continente.pt/receitas/piza-de-pesto-e-ervilhas



Ingredientes

8 ervilhas tortas
2 chávenas de espinafres
2 dentes de alho
½ chávena de folhas de manjeriço
2 c. sopa de pinhões
1 limão (sumo)
3 c. sopa de azeite
50 ml de água
Sal e pimenta q.b.
1 embalagem de massa de piza Fácil&Bom
75 g de queijo mozarela ralado
1 c. café de pimentão-doce
Manjeriço para decorar q.b
Tomates de rama q.b.

Confeção

1. Escalde as ervilhas tortas em água a ferver. Escorra-as e reserve.
2. Num robô de cozinha coloque os espinafres, os dentes de alho, o manjeriço, os pinhões, o sumo de limão, o azeite e a água.
3. Triture tudo até obter um molho cremoso. Tempere com sal e pimenta.
4. Barre a massa de piza com este molho e espalhe por cima o queijo ralado.
5. Disponha depois as ervilhas escaldadas e polvilhe com o pimentão-doce.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por cerca de 12 minutos.
7. Sirva com um pouco mais de manjeriço fresco e tomates cortados em gomos.