

Piza marguerita

Massas —   15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/piza-marguerita-3



Ingredientes

1 embalagem de massa para piza XL
3 c. sopa de tomate frito
2 c. sopa de pesto vegan
100 g de queijo vegan fatiado
1 tomate
Manjericão q.b.
Azeite q.b.

Confeção

1. Estenda a massa sobre uma folha de papel vegetal.
2. Espalhe o tomate frito em toda a superfície.
3. De seguida espalhe o pesto e espalhe também o queijo fatiado.
4. Coloque por cima rodela de tomate e leve ao forno pré-aquecido a 200°C por cerca de 15 minutos.
5. Sirva a piza polvilhada com folhas de manjericão e regada com um fio de azeite.