

Pizza de presunto, mel e queijo-chèvre

Massas —   30 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/pizza-de-presunto-mel-e-queijo-chevre



Ingredientes

1 embalagem de massa para piza retangular
extrafina
4 c. sopa de pesto
4 fatias de presunto
1 queijo chèvre
Mel q.b.
Orégãos secos q.b.

Confeção

1. Desenrole a massa sobre um tabuleiro de forno, deixando a folha de papel vegetal por baixo.
2. Barre a massa com o pesto, deixando um rebordo de 1 centímetro a toda a volta.
3. De seguida disponha geometricamente as 4 fatias de presunto.
4. Cubra tudo com rodela de queijo chèvre e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 25 minutos ou até a piza ficar bem estaladiça.
5. Assim que sair do forno, regue-a com um fio de mel e polvilhe-a com orégãos secos.