

Superpizza de tomate e parmesão

Vegetariano —    30 min  2 pessoas

chef.continente.pt/receitas/superpizza-de-tomate-e-parmesao



Ingredientes

1 embalagem de massa para pizza Fácil&Bom
2 c. sopa de pesto
2 c. sopa de polpa de tomate frito
2 tomates de rama
Flor de sal q.b.
Manjericão q.b.
1 queijo mozzarella di búfala Continente Seleção
4 c. sopa de queijo parmesão em lascas
Pimenta-preta q.b.

Confeção

1. Barre a [massa](#) com o [pesto](#) e a polpa de tomate em toda a superfície.
2. Cubra com fatias finas de tomate de rama e tempere com flor de sal.
3. Polvilhe com [_e](#) decore com rodela finas de [queijo mozzarella](#).
4. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos ou até a massa ficar bem dourada e estaladiça.
5. Retire a piza do forno e polvilhe-a com as lascas do queijo parmesão e pimenta-preta.
6. Sirva de imediato.