

## MINI PIZZA DE MUÇARELA

Nova!

Versão 1.2  
Fevereiro/2017



### Ingredientes:

Pizza congelada  
Molho de tomate (ralado no liquidificador)  
Muçarela (ralada grossa)  
Tomate picado (em pedaços)  
Azeite  
Maniericão fresco

### Qtde/medida:

1 disco  
1 colher sopa  
60 grs  
1 colher sopa  
1 fio  
6 a 10 folhas (dependendo do tamanho)

### Modo de Preparo:

Aquecer a crepeira a 250 graus e retirar do *freezer*, o disco de pizza congelado. Colocá-lo na tábua de corte e espalhar o molho de tomate ralado sobre o disco. Depois, salpicar a muçarela ralada por toda a pizza e espalhar o tomate em pedaços. Despejar o fio de azeite sobre o recheio e espalhar as folhas de manjericão no momento que a pizza encontra-se no prato.

Com a crepeira já **aquecida**, colocar o disco já recheado por 2:30 segundos (tempo necessário para o queijo derreter e a massa ficar levemente dourada).

Nota: O disco de pizza deve ser servido de imediato para não esfriar. Entregar garfo e faca ao cliente.

### Validade e temperatura:

Pizza congelada: 120 dias.  
Molho de tomate (ralado e em pedaços): 1 dia no refrigerador em recipiente fechado.  
Crepeira: 250 graus.

### Receita para o molho de tomate:

Tomate italiano maduro ralado na parte grossa do ralador. Acrescentar um fio de azeite, uma pitada de sal e de orégano. Mexer todos os ingredientes e conservar em um recipiente fechado, refrigerado e etiquetado.