

**Nova!**

**MINI PIZZA DE MUÇARELA**

**Versão 1.2**

**Fevereiro/2017**

**Validade e temperatura:**  
Pizza congelada: 120 dias.

Molho de tomate (ralado e em pedaços): 1 dia no refrigerador em recipiente fechado.

Crepeira: 250 graus.

**Ingredientes: Qtde/medida:**

Pizza congelada 1 disco

Molho de tomate (ralado ) 1 colher sopa

Muçarela (ralada grossa) 60 grs

Tomate picado (em pedaços) 1 colher sopa

Azeite 1 fio

Manjericão fresco 6 a 10 folhas (dependendo do tamanho)

**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.

**Oferecer como opcional, a calda de chocolate e a Nutella.**

**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 se encontra no prato. (Prato Quadrado grande). Cortar a Pizza em Quatro pedaços sem separa-los.

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.