

MINI PIZZA DE MUÇARELA



Ingredientes:

Pizza congelada
Molho de tomate (ralado)
Muçarela (ralada grossa)
Tomate picado (em pedaços)
Azeite
Manjericão fresco

Qtde/medida:

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

Validade e temperatura:

Pizza congelada: 120 dias.
Molho de tomate (ralado e em pedaços): 1 dia no refrigerador em recipiente fechado.
Forno Prátika : 210 graus.

Modo de Preparo:

Ligar o Forno a 210 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 o o Forno já **aquecido**, colocar o disco já recheado por 6:30 minutos, (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.

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.