



Pizza de Miolo de Camarão Caramelizada

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Grande Cozido (40/60)
- 1 base de massa para pizza
- 1 emb. de queijo mozzarella bola
- 3 cogumelos paris frescos
- 1 cebola grande
- 1/2 Pera
- 1 Malagueta fresca
- 3 Fatias de presunto
- Folhas frescas de alface
- Cebolinho
- Azeite e pimenta preta de moinho q.b.
- Flor de sal
- 1 c. de chá de açúcar mascavado

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
427 Kcal	41,1 g	27,4 g	17,3 g

Preparação

1. Desenrole a massa de pizza sobre uma forma redonda e regue-a com azeite. Descasque a pera, retire-lhe os caroços e corte-a em fatias finas.
2. Depois, descasque a cebola, corte-a em fatias finas e coloque-a numa frigideira, com uma colher de sopa de azeite, uma malagueta partida ao meio, sem sementes e o açúcar mascavado. Deixe cozinhar em lume médio e, quando a cebola estiver translúcida, adicione a pera e deixe-a caramelizar.
3. Seguidamente, regue a base da pizza com um fio de azeite e disponha o queijo mozzarella partido grosseiramente.
4. Depois, lave os cogumelos, corte-os em fatias finas e acrescente-os à pizza. Tempere com pimenta preta de moinho e flor de sal.
5. De seguida, quando a cebola e a pêra estiverem caramelizadas, retire a malagueta e deite a mistura sobre a pizza e distribua sobre a mesma o miolo de camarão, já descongelado e as fatias de presunto partidas grosseiramente.
6. Leve a pizza ao forno durante 25 min. e depois de cozinhada, guarneça-a com cebolinho fresco e folhas de alface e sirva-a de imediato.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**
350 g



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**
250 g



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**
200 g