



Aperitivos - Sabor a Grécia

7 peças



Muito fácil

up to 20 Min.



Ingredientes:

Para Confeccionar:

- 1 Pizza Margherita Dr. Oetker
- 10 cubos Queijo Feta
- 1 Pepino
- 10 Azeitonas pretas
- 5 Tomates cereja

Utensílios:

- Cortante redondo (5cm diâmetro)

- 1** Pré-aqueça o forno: Electrico: 220C, Com Ventilação: 200C, a Gás: 5-6
- 2** Retirar a pizza da embalagem e coloca-la na grelha central e deixar cozer: La Margherita: 9-10 min. Tradizionale Margherita: 13- 14 min.(A pizza está pronta quando o queijo estiver derretido)
- 3** Enquanto a pizza está no forno, corte o tomate cereja em quartos, retire a casca ao pepino e corte-o em fatias finas.
- 4** Retirar a pizza do forno e deixar arrefecer, recortar pequenos círculos com o cortante redondo (cerca de 12). Colocar 2 fatias de pepino em cada rodela, 1 quarto de tomate cereja e um cubo de queijo feta. Fazer um pequeno orifício no queijo feta para colocar a azeitona preta. (Poderá no final regar com um fio de azeite).
Dica: Os restos da pizza poderão ser utilizados como croutons para utilizar em saladas.



Delicie-se com + uma receita da Dr. Oetker © Dr. Oetker Portugal Lda,
www.oetker.pt

e-mail: servico.consumidor@oetker.pt Tel: 218 981 071