



Aperitivos - Sabor a Portugal

10 peças



Muito fácil

up to 20 Min.



Ingredientes:

Para Confeccionar:

- 1 Pizza Margherita Dr. Oetker
- 1 Queijo da Serra
- 1 Chouriço

Utensílios:

- Cortante redondo (5cm diâmetro)
- 1 assadeira (alcool)
- 1 Pinça de Cozinha

- 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, golpear o chouriço em pequenas rodela e preparar a assadeira com alcool na base. Acender com um fosforo e deixar assar o chouriço até ficar dourado.
- 4 Retirar a pizza do forno e deixar arrefecer, recortar pequenos circulos com o cortante redondo (cerca de 12). Barrar por cima um pouco de queijo da serra e no final colocar uma rodela de chouriço.
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