



Pizza Margherita Halloween

8 fatias



Muito fácil

up to 20 Min.



Ingredientes:

Para confeccionar:

- 1 Pizza Margherita Dr. Oetker
- 3 Tomates Cereja Laranja
- 2 Bolas Gr de queijo Mozzarella de Bufalla
- 1 azeitonas pretas sem caroço

Utensilios:

- 0 Pinça de Cozinha
- Cortantes em forma de fantasma

- 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, fatar as bolas de queijo Mozzarella e recortar com o cortante em forma de fantasma cada fatia (4 fatias), cortar em pequenos cubinhos 1 azeitona preta, cortar os tomates cereja em 4 pedaços.
- 4 Retirar a pizza do forno e deixar arrefecer, colocar por cima as fatias dos fantasminhas, com uma pinça colocar os cubinhos de azeitonas (olhos do fantasma) e finalmente espalhar o tomate cereja cortado pela pizza.



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