



Pizza da terra e do mar

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
3 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 1 base de pizza refrigerada
- Polpa de tomate qb
- 100 g de fiambre
- 100 g de bacon
- 1 lata de cogumelos
- 150 g de queijo ralado
- Orégãos

Preparação

1. Comece por espalhar polpa de tomate a gosto na base para pizza, previamente esticada.
2. Disponha sobre a polpa de tomate os restante ingredientes, formando camadas (fiambre, bacon, delícias cortadas em pedaços e os cogumelos).
3. Polvilhe generosamente com queijo ralado.
4. Enrole em forma de torta a pizza, corte-a em fatias com cerca de 3 cm e disponha-as sobre um tabuleiro anti-aderente.
5. Leve a forno quente a 180°, durante aprox. 5 minutos.
6. Sirva quente ou frio.

Produtos Associados



**Delícias do Mar
Sem Glúten**

250 g



**Delícias com
Forma de
Lagosta**

255 g