

O ARTESANATO

PIZZA DE QUEIJO DE CABRA

DIFICULDADE MÉDIA / PARA 4 PESSOAS
DESFRUTE A VIDA COMBINANDO
ESTE PRATO COM UM CLÁSSICO
GATONEGRO 9 LIVES RESERVA CABERNET SAUVIGNON

INGREDIENTES

PARA A MASA

1 kg de farinha, 50g de fermento biológico, 2 colheres de sopa de açúcar, 1 colher de chá de sal, Água, Azeite de oliva

PARA O RECHEIO

400 g de queijo de cabra, Azeite de oliva, Sal grosso, Molho de pimenta

Misture em uma tigela os 100g de farinha, fermento, açúcar e água até obter uma massa líquida e homogênea. Deixe-o em um lugar fresco até dobrar de tamanho. Abra a massa até formar um círculo.

Espalhe pedaços de queijo de cabra, azeite de oliva e sal grosso por cima. Seja generoso com os ingredientes para que sua pizza seja a mais gostosa e cremosa possível.

Coloque em um forno pré-aquecido a 180°C (356°F) por 10 minutos. Se você gosta de pizzas apimentadas, polvilhe um pouco de molho de pimenta antes de servir.

Se você quiser despertar o paladar dos seus convidados, mantenha as taças de vinho cheias. O queijo de cabra e o molho de pimenta serão ainda mais saborosos com uma garrafa de GatoNegro 9 Lives Cabernet Sauvignon.

Dica: Corte a pizza em pequenos pedaços para que os seus convidados possam comer mais rapidamente.