



Pizza caseira com Mussarela, cebola e Queijo Azul

Tempo de Preparo:

🕒 00:45

Rende:

🍷 2 Porções

Ingredientes

Massa:

- $\frac{3}{4}$ de xícara de água morna
- 1 sachê de fermento biológico seco
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 2 xícaras de farinha de trigo

Para o molho de tomate napolitano:

- 1 lata de tomate pelado
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 dente de alho pequeno
- Sal e pimenta-do-reino

Recheio:

- 1 cebola roxa
- 1 xícara de Queijo Mussarela Tirolez ralado
- $\frac{1}{2}$ xícara de Queijo Azul Tirolez picado
- $\frac{1}{4}$ de xícara de alecrim fresco

Modo de Preparo

Para a massa: Em uma tigela, misture a água morna com o fermento biológico, depois o açúcar, o sal e o azeite. Junte a farinha e sove

a massa até ficar bem lisa e não grudar nas mãos.

Coloque numa tigela limpa, untada com azeite, e deixe descansar por 30 minutos no lugar mais "quentinho" da cozinha.

Depois, divida ao meio e faça duas bolinhas.

Polvilhe a bancada com farinha de trigo e, com o auxílio de um rolo de massa, abra os discos de pizza (não muito finos).

Para o recheio: Corte a cebola roxa em tiras e refogue-as em uma frigideira bem quente com um fio de azeite e uma pitada de sal.

Mexa de vez em quando até caramelizar.

Reserve.

Montagem: Coloque o disco de massa em uma assadeira ou pedra de pizza, cobrindo primeiro com o molho de tomate, o Queijo Mussarela e o Queijo Azul Tirolez, seguindo com a cebola caramelizada e, por último, o alecrim.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 20 minutos ou até dourar.