



Pizza com cara de Gato

por Família Lopes

INGREDIENTES (para 1 pizza)

Para a Massa da Pizza:

(pode optar por comprar uma base de massa pré-feita no supermercado)

125g/150g de farinha

10g de fermento

1dl de água (morna)

1 colher de sopa de azeite

sal q.b.

Para o Molho de Tomate:

(pode optar por comprar o molho de tomate já pronto, no supermercado)

1 lata de tomate previamente pelado ou 800g de tomate para pelar

Polpa de tomate

2 cebolas pequenas

1 dente de alho

Azeite

Oregãos e sal

Para a Pizza:

200g de fatias de queijo da bola Limiano

1 cogumelo fresco (para o nariz)

1 ovo

Azeitonas descaroçadas

1 Tomate fresco

Tomilho

PREPARAÇÃO

Preparação da Massa:

Num recipiente com água morna, misture o fermento e um pouco de farinha. Deixe levedar durante aproximadamente 10 minutos.

Peneire a restante farinha e, juntando o sal (a gosto), o azeite e o fermento, bata a mistura muito bem até que a massa fique fofa e se desprenda bem do recipiente. Se necessário junte farinha para que fique com a consistência pretendida.

Com a massa fofa, faça uma bola. Cubra com um pano de cozinha e deixe a levedar, por um par de horas. Reserve.

Preparação do Molho de Tomate:

Faça um refogado com o azeite, a cebola previamente picada e o dente de alho. Quando a cebola começar a ficar loura, junte o tomate pelado cortado em pedaços, até levantar fervura. Tempere com sal e orégãos a gosto. Junte também um pouco de polpa de tomate. Cozinhe em lume brando durante uns 15/20 minutos.

Preparação da Pizza:

Com a massa de pizza e o molho de tomate prontos, vamos pôr mãos à obra.

Coza um ovo.

Estenda a massa, de modo a que fique no formato de uma circunferência. Coloque o molho de tomate por cima.

Para começar a formar a cara de um gato, cubra o molho de tomate com fatias de queijo da bola Limiano (guarde 2 fatias para fazer as orelhas). No meio da pizza, coloque 1 rodela de tomate fresco. Corte o cogumelo fresco ao meio, e coloque em cima da rodela de tomate. Temos o nariz feito. Depois cortamos outra rodela de tomate e retiramos metade, para fazer o tracinho da boca.

Corte o ovo cozido ao meio e coloque as duas metades, com a parte amarela para cima. Por cima, colocar 2 rodelas de azeitona descarçada, para formar os olhos. dobre em 4 as 2 fatias de queijo da bola Limiano que reservou, e coloque-as na parte de cima da pizza, por cima dos ovos.

Corte o restante tomate em pedacinhos e espalhe pela pizza. Coloque a Pizza no forno. Quando estiver cozinhada, retire-a do forno e coloque o tomilho, para fazer os bigodes do gato. Está pronta a servir. Bom apetite!