Pizza choripan

Rendimento
10 unidades

Tempo de preparo
00:20

Ingredientes

MOLHO CHIMICHURRI

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Tomate (picado)	1 unidade média	150 g
Cebola (picada)	1 xícara (chá)	120 g
Tomilho seco	Meia xícara (chá)	32 g
Orégano	8 colheres (chá)	4 g
Pimenta calabresa (em flocos)	2 colheres (chá)	10 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Vinagre de vinho tinto	1 xícara (chá)	200 ml
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	1 xícara (chá)	200 ml
Salsa (picada)	1 xícara (chá)	40 g

PIZZA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Linguiça toscana (sem pele, picada grosseiramente)	44 gomos	4,4 kg
Massa rápida de pizza (aberta em discos)	10 unidades	4 kg
Molho de tomate AJINOMOTO®	2 xícaras e meia (chá)	500 g
Muçarela (ralada)	Peça	2 kg

Modo de Preparo

1. Prepare o molho: em um bowl médio, coloque o tomate, a cebola, o tomilho, o orégano, a pimenta calabresa, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Reserve.

2. Em uma panela pequena, coloque o vinagre e leve ao fogo alto para aquecer. Quando levantar fervura, retire do fogo e junte aos ingredientes reservados. Cubra com plástico-filme e reserve para esfriar.

3. Junte o Azeite TERRANO™ e a salsa, e misture. Divida em 10 porções e reserve.

4. Leve uma frigideira grande para aquecer em fogo alto, coloque a linguiça e frite por 5 minutos, ou até que fique inteiramente cozida. Retire do fogo, divida em 10 porções iguais e reserve.

5. Em um disco de pizza de espalhe 50 g do Molho de Tomate Ajinomoto®, espalhe 200 g da muçarela e, por cima, distribua uma porção da linguiça reservada. Repita o procedimento com os ingredientes restantes.

6. Leve para assar em forno à lenha, preaquecido em temperatura muito alta (cerca de 450 graus) por 4 minutos, ou até dourar. Regue com uma porção do molho reservado em cada pizza e sirva em seguida.