



Pizza de purê, cebola caramelizada e bacon



Rendimento
10 unidades



Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	10 xícaras (chá)	2 l
Purê de batatas AJINOMOTO®	4 xícaras (chá)	400 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (fatiada)	Unidade	300 g
Massa para pizza (grande)	10 porções	4 kg
Molho de tomate AJINOMOTO®	2 xícaras e meia (chá)	500 g
Queijo muçarela (ralado)	Unidade	1 kg
Bacon (cortado em cubos)	3 xícaras (chá)	300 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Desligue o fogo e adicione o Purê de Batatas Ajinomoto®. Misture até adquirir consistência cremosa. Divida em 10 partes iguais e reserve.
2. Em uma frigideira média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Abaix o fogo, junte a cebola e frite por 10 minutos, ou até dourar, mexendo de vez em quando (cuidado para não queimar). Retire do fogo, divida em 10 porções e reserve.
3. Em um disco de pizza de espalhe 50 g do Molho de Tomate Ajinomoto®, cubra com uma

porção do purê reservado, espalhe 100 g da muçarela, 1 porção da cebola reservada e 30 g do bacon. Repita o procedimento com os ingredientes restantes.

4. Leve para assar em forno à lenha, preaquecido em temperatura muito alta (cerca de 450 graus) por 4 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.