



## Pizza Marguerita



### Rendimento

10 discos de pizza grande



### Tempo de preparo

01:24

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (picada)	Meia unidade média	75 g
Alho (espremido)	1 dente	4 g
Tomate (sem sementes, triturado)	5 unidades grandes	500 g
Sal	3 pitadas	1,2 g
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Massa rápida de pizza (aberta em discos)	10 unidades	4 kg
Muçarela (ralada)	1,8 kg	1,8 kg
Folhas de manjeriço	2 xícaras (chá)	40 g

## Modo de Preparo

**1.** Prepare o molho: em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até começar a dourar.

**2.** Acrescente o tomate, o sal e a água. Misture e cozinhe em fogo baixo, com a panela semitampada, por 1 hora, ou até formar um molho encorpado. Adicione a Mistura para Correção de Molho sabor Queijo Ajinomoto® e misture. Retire do fogo e reserve.

**3.** Em um disco de pizza de espalhe 50 g do molho de tomate reservado, espalhe 180 g da muçarela e, por cima, distribua folhas de manjeriço. 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.