



Pizza integral de abobrinha, ricota temperada e pesto



Rendimento

10 unidades



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abobrinha (ralada no sentido do comprimento)	Unidades	1,5 kg
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Leite	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	5 colheres (sopa)	50 g
Massa para pizza (grande)	10 porções	4 kg
Queijo muçarela (ralado)	Peça	2 kg
Ricota fresca	10 porções	1 kg
Molho pesto	1 xícara e meia (chá)	300 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a abobrinha, o Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo, o Tempero SAZÓN® Profissional Alho e o sal, e misture. Divida em 10 porções e reserve.
2. Enquanto isso, prepare o molho: em uma panela média, coloque 450 ml do leite e leve ao

fogo alto até ferver. Em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite previamente fervido, mexendo sem parar, até encorpar. Retire do fogo, cubra com plástico-filme e reserve.

3. Em um disco de pizza espalhe 50 g do molho branco reservado, distribua 200 g da muçarela, 1 porção da abobrinha e 1 porção do recheio de ricota. 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, finalize com o molho pesto e sirva em seguida.