



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.