



## Pizzaria do Almirante



### **Pizza do almirante**

Pizza de camarão ao catupiry, tomate e rúcula (2 unids)

### **Massa**

2 tabletes de fermento para pão (30g); 2 xícara (chá) de água morna; 8 xícara (chá) de farinha de trigo (1 kg); 2 colheres (sopa) de açúcar; 2 colheres (sopa) de sal; ½ xícara (chá) de óleo

### **cobertura**

8 colheres (sopa) de molho de tomate pronto peneirado; 2 tomates maduros s/ pele e sementes picado; 200g de filé de camarão pequeno cozido; 200 grs de mussarela fatiada bem fina; 200g de requeijão catupiry; Azeite à gosto; folhas de rúcula à gosto

Dissolva o fermento na água morna até desmanchar bem. Reserve numa tigela grande. Junte a farinha, o açúcar e o sal e misture. Forme um buraco no centro, adicione o fermento e o óleo. Misture com as pontas dos dedos até a farinha ficar incorporada e formar uma massa elástica que não grude nas mãos.

Despeje a massa numa superfície lisa e amasse por 15 minutos. Divida-a em 2 partes e sove cada uma delas para sair o ar e a massa ficar bem homogênea. Pincele cada parte com óleo e deixe descansar numa vasilha untada com óleo por 1 hora.

Numa superfície polvilhada, abra a massa da pizza. Unte com óleo uma fôrma de pizza de 35 cm de diâmetro e coloque a massa. Leve ao forno quente por cerca de 15 minutos para pré-assar a massa. Espalhe o molho uniformemente pela massa e espalhe a mussarela e em seguida o camarão. Coloque o catupiry em um saco de confeitar com bico liso e espalhe sobre a pizza. Coloque o tomate e salpique o manjericão. Leve ao forno por mais 15 minutos ou até as bordas dourarem ligeiramente.

Regue com 1 fio de azeite e sirva em seguida. Dá 2 pizzas grandes.