



Pratos Principais

Pizzas e Massas

Pizza de Legumes com Bacon

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

Ingredientes

- 1 base de massa para pizza
- 100 g de cogumelos
- 1 curgete
- 1 pimento verde
- 4 c. de sopa de sopa de tomate frito
- 4 fatias de bacon
- 4 c. de sopa de azeite
- sal q.b.

Informação nutricional

Energia	435,8 kcal	22%*
Proteínas	9,2 g	18%*
Lípidos	35,7 g	51%*
Hidratos de Carbono	19,8 g	8%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Corta o pimento, a courgette e a cebola em cubos e salteia numa frigideira com duas colheres de sopa de azeite durante 10 minutos.
- 2 Corta os cogumelos em lâminas e salteia com 2 colheres de sopa de azeite por 5 minutos.
- 3 Corta o bacon em tiras bem finas.
- 4 Coloca a massa de pizza sobre o papel que a envolve num tabuleiro de forno.
- 5 Coloca o molho de tomate e distribui os legumes salteados e o bacon.

6 Coze a pizza a 240° graus durante cerca de 15 minutos.

7 Conselho: Aloira o bacon numa frigideira sem gordura.