

# Pizza de Ricota e presunto

*Chefe Hernâni Ermida*

## INGREDIENTES

1 base de massa de piza de compra  
12 fatias finas de presunto  
250g de Ricota  
2 cebolas rochas  
2 tomates  
60g de queijo da ilha ralado  
3 c.s de leite  
1 raminho de cebolinho  
Azeite Truncado  
Sal Marinho Rui Simeão  
Pimenta acabada de moer.



*Chef Hernâni Ermida*  
A vida com mais sabor



## PREPARAÇÃO

Ligue o forno a 180°. Descasque as cebolas e corte-as em meias luas. Deite-as para uma frigideira, junte 2 colheres de sopa de azeite e leve ao lume. Deixe cozinhar até ficar macia.

Corte o tomate em rodelas e ponha a escorrer em cima de um pano ou papel de cozinha.

Abra a embalagem da base para pizza, desenrole e coloque-a no tabuleiro do forno em cima do papel onde vem embrulhada. Leve ao forno durante 10 minutos.

Numa tigela, misture a Ricota com o leite, metade do queijo ilha, 3 c.s. de azeite, tempere de sal e pimenta, mexa bem e espalhe em cima da massa. Junte a cebola, o tomate e leve ao forno mais 8 minutos.

Retire do forno, junte o presunto, o resto do queijo, polvilhe com o cebolinho e sirva.



**Alberto Ramos Moreira**

935 626 736

[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)