



Pizza de Linguiça e Bacon e Costela Defumada



Ingredientes

- 1 massa de pizza pronta (assada)
- 1/2 molho de tomate
- 4 linguicas toscana Sulita
- 1 costela Defumada Sulita
- 100g Bacon em cubos
- 200g Queijo mussarela ralado
- Tomate cereja
- 200g Requeijão cremoso
- Folhas Manjericão
- 5 colheres de sopa de barbecue



Tempo de preparo:

20 min



Porção:

3 pessoas.



Modo de Preparo:

1. Frite a linguica, em seguida separadamente frite o bacon e em seguida, depois e frio, misture elas.
2. Cozinhe a Costela defumada por 30 min e a desfie e acrescente o barbecue.
3. Passe o molho na massa de pizza pronta, em metade da pizza, acrescente o costela e outra a linguica com bacon.
4. Sobre a linguica e bacon, adicione o requeijão cremoso. Salpique sobre toda pizza o queijo mussarela e acrescente o tomate e manjericão da linguica. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos a 200°C ou até dourar.