



Italian Bakery House



# PINSA MARGHERITA



- Molho de tomate (50g)
- Mozzarella de búfala fresca (90g)
- Tomate cereja (40g)
- Manjericão (4 folhas)
- Azeite extra virgem (25g)
- Sal (2g)

**Modo de preparo:** Retirar a massa de pinsa da embalagem e colocar sobre a bancada. Com a ajuda de uma colher, espalhar o molho sobre a massa e salpicar um pouco de sal. Levar ao forno, assim que sair cobrir com os tomates e colocar os pedaços de mozzarella. Espalhar as folhas de manjericão e regar com azeite extra virgem.



# PINSA 4 FORMAGGI

- Queijo mozzarella (60g)
- Queijo provolone (40g)
- Queijo parmesão (40g)
- Queijo gorgonzola (20g)
- Azeite extra virgem (35g)

**Modo de preparo:** Retirar a massa de pinsa da embalagem, colocar sobre a bancada. Regar com azeite extra virgem, colocar os queijos nessa ordem: mozzarella - parmesão - provolone - gorgonzola. Levar ao forno e antes de servir salpicar parmesão ralado sobre a cobertura.



# PINSA PEPERONI

- Molho de tomate (60g)
- Peperoni fatiado (90g)
- Queijo parmesão (40g)
- Sal (2g)
- Azeite extra virgem (25g)

**Modo de preparo:** Retirar a massa de pinsa da embalagem, colocar sobre a bancada. Com a ajuda de uma colher, espalhar o molho sobre a massa e salpicar um pouco de sal, espalhar as fatias de peperoni. Levar ao forno. Assim que sair, colocar o parmesão ralado e regar com o azeite extra virgem.

# PINSA SALMÃO E RÚCULA

- Salmão em lascas finas cru (90g)
- Azeite extra virgem (30g)
- Rúcula (50g)
- Cream cheese (60g)
- Redução de balsâmico (10g)

**Modo de preparo:** Retirar a massa de pinsa da embalagem, colocar sobre a bancada e regar com azeite extra virgem. Levar ao forno, assim que sair passar o cream cheese na base. Dispor as lascas de salmão sobre a massa, espalhar as folhas de rúcula e regar com um fio de redução de balsâmico.





# PINSA PROSCIUTTO CRUDO

- Molho de tomate (80g)
- Presunto cru (60g)
- Pimenta do reino preta (1g)
- Sal (1g)
- Mozzarella (70g)
- Azeite extra virgem (25g)

**Modo de preparo:** Retirar a massa de pinsa da embalagem, colocar sobre a bancada. Com a ajuda de uma colher, espalhar o molho sobre a massa e salpicar um pouco de sal. Levar ao forno e assim que sair colocar as fatias de presunto cru. Colocar a mozzarella em cima. Por fim, salpicar com a pimenta do reino preta e regar com azeite extra virgem.

# PINSA CARBONARA



- Guanciale/bacon (90g)
- Pecorino/parmesão (40g)
- Azeite extra virgem (15g)
- Pimenta preta (1g)
- Sal (1g)
- Gema pasteurizada (45g).

**Modo de preparo:** Retirar a massa de pinsa da embalagem, colocar sobre a bancada , regar com o azeite. Levar ao forno e na metade da cocção retirar a massa, espalhar o guanciale ou bacon e levar novamente ao forno. Assim que retirar, regar com a gema, espalhar o pecorino ou parmesão e finalizar com pimenta do reino preta.

# PINSA ANCHOVAS

- Molho de tomate (100g)
- Anchovas drenadas (30g)
- Azeite extra virgem (20g)
- Parmesão (35g)



**Modo de preparo:** Retirar a massa de pinsa da embalagem, colocar sobre a bancada. Com a ajuda de uma colher, espalhar o molho sobre a massa, levar ao forno. Assim que sair, colocar as lascas de anchovas e salpicar o parmesão para finalizar.

# PINSA VEGETAIS



- Abobrinha laminada (70g)
- Berinjela laminada (50g )
- Shitake laminado (20g)
- Queijo branco (60g)
- Pimenta branca (1g)
- Azeite extra virgem (35g)
- Sal (1g)

**Modo de preparo:** Retirar a massa de pinsa da embalagem, colocar sobre a bancada. Em camadas, dispor a abobrinha, berinjela e o shiitake, regar com azeite e salpicar sal. Levar ao forno e assim que sair distribuir em pedaços o queijo branco e finalizar com a pimenta branca.

# PINSA MORTADELLA CON PISTACCHIO

- Stracciatella (90g)
- Mortadella com pistache (100g)
- Raspa de laranja (5g)
- Azeite (25g)
- Sal (1g).



**Modo de preparo:** Retirar a massa de pinsa da embalagem, colocar sobre a bancada e regar com azeite. Levar ao forno para a cocção completa, assim que sair do forno espalhar a stracciatella sobre a massa, despejar as fatias e mortadella em formato de rosa. Por fim, raspar casca de laranja.

# PINSA BATATA RÚSTICA

- Azeite extra virgem(40g)
- Batatas laminadas (100g)
- Mozzarella (90g)
- Pimenta do reino preta (1g)
- Sal (1g)

**Modo de preparo:** Retirar a massa de pinsa da embalagem, colocar sobre a bancada, espalhar a mozzarella em pedaços sobre a massa. Em seguida, acrescentar as lâminas de batatas, regar com azeite, salpicar sal e pimenta. *Sugestão do chef:* quando sair do forno, salpicar alecrim em cima.





# PINSA MOZZARELLA COM CRUDO E FLOR DE SAL

- Mozzarella (100g)
- Presunto cru (60g)
- Azeite extra virgem (20g)
- Flor de sal (1g)

**Modo de preparo:** Retirar a massa de pinsa da embalagem, colocar sobre a bancada, regar com azeite, levar ao forno. Assim que sair, soltar as lascas de presunto e mozzarella sobre a massa, finalizando com flor de sal.