



A pizza é um lanche muito versátil, ainda mais no Brasil, onde existem inúmeros sabores salgados e doces para todos os gostos. Você sabia que dia 10 de julho é o Dia da Pizza? Para comemorar essa data deliciosa, separamos receitas de pizza com carne suína para você saborear! Confira:

Pizza de [lombo suíno Alegra](#) com queijo e tomate

Essa receita de pizza com carne suína rende 10 porções. Confira:

Ingredientes:

Massa: $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de água morna, 1 colher (sopa) rasa de fermento biológico para pão seco, 2 e $\frac{1}{2}$ xícaras (chá) de farinha de trigo, $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de óleo, 1 colher (chá) de sal, óleo para untar.

Cobertura: 4 bifes de [lombo suíno Alegra](#) picados, 4 dentes de alho picados, Sal a gosto, Azeite a gosto, 2 xícaras (chá) de molho de tomate, 500g de mussarela, 2 tomates fatiados e picados, 2 cebolas fatiadas.

Modo de preparo:

Massa: Coloque a água morna em uma vasilha. Misture um pouco o fermento com a água. Acrescente, na vasilha com o fermento e a água, a farinha de trigo, o óleo e o sal. Misture (não é necessário sovar). Deixe a massa descansar por 40 min. Divida a massa em 2 partes. Com um rolo abra uma das 2 partes da massa. Coloque metade da massa em uma assadeira de 30cm untada com óleo.

Cobertura: Tempere os bifes com alho e sal. Frite no azeite em uma frigideira. Retire. Corte em pedaços. Reserve. Salpique o molho de tomate sobre a massa. Coloque o queijo, o [lombo](#), o tomate e a cebola, sobre o molho. Leve ao forno a 180º até o queijo derreter. Sirva e delicie-se!

Pizza de [pernil suíno Alegra](#) com cebola caramelizada

Uma opção para quem gosta de pizzas gourmet. Essa receita rende 2 pizzas! Confira:

Ingredientes:

300 g de [pernil suíno Alegra](#) em cubos; 200 g de banha suína; 10 g sal condimentado (alecrim, sal, noz moscada, alho, pimenta do reino); 200 g de cebola fatiada; 30 ml de vinagre balsâmico; 40 g de rapadura; folhas de capuchinha; limão-siciliano; stracciatella.

Modo de preparo:

Carne suína na Lata: Tempere a carne com uma colher de sopa rasa de sal condimentado e deixe por 1h na geladeira. Derreta a banha sem deixar ferver em uma panela de tamanho adequado para que a carne fique submersa. Coloque a carne dentro da banha e deixe cozinhar por 1h30 a 2h em fogo baixo. Se levantar fervura, desligue o fogo e religue após alguns minutos. Mexa esporadicamente. Quando a carne estiver cozida toda por igual, abra um pedaço com as mãos para checar se está desfiando em pedaços facilmente. Reserve na própria banha.

Cebola: Fatie a cebola bem fininha. Refogue a cebola em um pouco de azeite e manteiga até amolecer por completo. Acrescente o vinagre balsâmico e mexa até ficar homogêneo. Rale ou quebre em pedaços pequenos a rapadura e acrescente à cebola. Em fogo baixo, vá mexendo levemente até caramelizar a mistura. Reserve!

Pizza: Após abrir a massa, coloque as lascas da carne suína na lata diretamente sobre a massa deixando espaços vazios entre as lascas. Um pouco da banha deverá ir junto com a carne para dar um efeito de “fritura” na parte superior da massa. Coloque a cebola caramelizada entre os pedaços de carne e leve a pizza ao forno. Ao finalizar, coloque as folhas de capuchinha (previamente embebidas em suco de limão-siciliano) e decore com gotas de stracciatella.

Pizza de calabresa e bacon Alegria

Uma versão de pizza tradicional e deliciosa! Serve até 8 pessoas. Confira:

Ingredientes:

Massa: 1 tablete de fermento biológico fresco, 1 colher (sobremesa) de açúcar, 3 colheres (sopa) de azeite de oliva, 1 colher (chá) de sal, 220ml de água, 400g de farinha de trigo.

Cobertura: 1 xícara (chá) de molho de tomate, 300g de [linguiça calabresa Alegria](#) defumada moída, 400g de mussarela fatiada, 100g de [bacon Alegria em fatias](#) frito, 1 cebola grande em rodelas, 1 colher (sopa) de azeite de oliva.

Modo de preparo:

Dissolva o fermento no açúcar. Junte o azeite, o sal e a água e, aos poucos, vá acrescentando a farinha, enquanto sova, até obter uma bola lisa e elástica, fácil de abrir. Cubra com filme plástico e deixe crescer até dobrar o volume. Sove a massa novamente e divida-a ao meio. Abra cada metade com o rolo sobre uma superfície enfarinhada até obter 2 discos de 30 cm de diâmetro. Coloque cada disco em fôrma untada, espalhe o molho de tomate e distribua a [calabresa](#), a mussarela, o [bacon](#) e a cebola. Leve ao forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 20 minutos ou até assar a massa e gratinar o queijo. Regue com o azeite e sirva. Clássica e saborosa!

Pizza de Embutidos Alegria por chef Alê Gonçalves

Para quem ama os embutidos de paixão! A massa renderá cinco pizzas, mas as quantidades para o recheio é para apenas uma unidade. Caso faça as cinco unidades de massa, é só multiplicar por 5. Confira:

Ingredientes:

Massa: 1 kg de farinha de trigo branca, 100 ml de óleo de soja, 200 ml de leite integral, 300 ml de água, 60 g de açúcar, 30 g de sal, 35 g de fermento fresco. **Molho de tomate:** 1 kg de tomate italiano, 1 L de água, ½ maço de manjeriço fresco.

Recheio: 80 g de [presunto defumado fatiado Alegria](#), 80 g de [Pepperoni fatiado Alegria](#), 80 g de [presunto cozido Alegria](#), 80 g de [Salame italiano fatiado Alegria](#), 50 g de [salame italiano](#) cortado em cubinhos, 50 g de manjeriço, 100 g de queijo parmesão ralado fino.

Modo de preparo:

Massa: Misture todos os ingredientes em um bowl grande até obter uma massa homogênea, retire do recipiente e trabalhe a massa por aproximadamente 30 minutos, faça bolinhas de massa de aproximadamente 200 g e reserve por pelo menos 2 horas.

Para abrir a massa: Em uma superfície forrada com bastante trigo, vá abrindo a massa fazendo movimentos circulares com a mão até obter o tamanho desejado.

Molho de tomate: Retire a pele do tomate, faça um corte em cruz da extremidade do tomate e passe-o em água fervente por 40 segundos, coloque em água fria e retire facilmente a pele, corte em pedaços pequenos, leve ao fogo brando por aproximadamente 50 min. Adicione o manjeriço e sirva sobre as massas antes do recheio.

Recheio: Abra a massa e disponha o molho de tomate, adicione os frios de maneira que não fiquem todos um sobre o outro, mas sim ao lado, refogue rapidamente o salaminho em cubos e disponha sobre a pizza, complete com queijo parmesão e leve ao forno o mais alto possível sobre uma pedra refratária já pré-aquecida. Retire do forno, adicione folhas de manjeriço frescas e um fio de azeite.

[Quer conferir mais receitas com carne suína? Clique aqui](#) e desperte o chef de cozinha que há em você!

FONTES: [Casa e Jardim](#), [Receitinhas](#), [Ana Maria Braga](#)

Siga-nos nas redes sociais e fique por dentro de todas as novidades Alegria!

