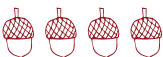


Caracóis de Bacon e Cogumelos Primor

4 pax 

Ingredientes:

100g de Bacon Extra Primor em fatias finas
1 Base de massa de piza retangular
2 Colheres de sopa de molho de tomate
100g de Cogumelos laminados
50g de Azeitonas pretas laminadas
100g de Queijo mozarela ralado
1 Colher de sopa de orégãos
1 Fio de azeite

Preparação:

Estender a massa de piza e barrar com o molho de tomate.
Cobrir 1/3 da massa com as fatias de Bacon Extra Primor, continuar a cobrir outro terço da massa com os cogumelos e a restante massa com as azeitonas. Espalhar o queijo ocupando toda a área da massa.
Polvilhar com orégãos.
Enrolar a massa fazendo um rolo do tamanho de um cacete. Cortar fatias desse rolo com 2 dedos de espessura. Colocar as fatias num tabuleiro de ir ao forno e salpicar um pouco de azeite por cima.
Cozer a 180º cerca de 30 minutos. Pode ser servido quente ou frio

