

Nome: Pizza à Romana

- 1 disco de pizza
- 5 colheres (sopa) de molho de tomate
- 150 g de mussarela , cortada em fatias
- 50 g de azeitonas recheadas
- 50 g de aliche
- Azeite, a gosto
- Orégano, a gosto

Modo de Preparar

Espalhe o molho de tomate e a mussarela sobre o disco de pizza. Regue com azeite e polvilhe com orégano. Coloque o aliche e as azeitonas cortadas pela metade. Leve ao forno quente por cerca de 8 minutos.

[www.casadecarnesvilapires.com.br](http://www.casadecarnesvilapires.com.br)