

Pizza com salsicha salteada Teriyaki

Tempo total **35 Mins.**

Informação nutricional (por porção)
2899 kJ / 692 kcal

Gorduras totais: **36,8 g** Proteína: **30,8 g**
Hidratos de carbono: **58,8 g**

INGREDIENTES

4 Porções

- 2** embalagens com 145 g de mistura de massa para pizza cada uma de óleo
- 1 colher de sopa**
- 4** salsichas de porco, sem pele e cortadas em pedaços pequenos
- 100 ml** Kikkoman Molho Teriyaki com Alho Torrado
- 1** pimento verde pequeno, sem sementes e cortado em tiras
- 0,5** cebola pequena, cortada em rodelas finas
- 250 g** de bolas de mozzarella, em pedaços partidos à mão
- 0,5 colheres de chá** de flocos de chili
- 2** cebolinhas

PREPARAÇÃO

Passo 1

Aquecer previamente o forno a 220°C/200°C com convecção (gás: nível 8). Preparar as massas para pizza segundo as instruções na embalagem.

Passo 2

Aquecer óleo numa frigideira e saltear os pedaços de salsicha durante 3-4 minutos até estarem dourados de todos os lados. Reduzir o calor e deitar o Molho Teriyaki com Alho Torrado e 50 ml de água na frigideira. Cobrir a salsicha com o molho ao mexer e deixar cozinhar durante um minuto, tirando a seguir do fogão.

Passo 3

Desenrolar as massas para pizza com um diâmetro de 25 cm e colocar sobre dois tabuleiros de forno. Distribuir os pedaços de salsicha e o molho pelas 2 bases de pizza e polvilhar com pimenta e cebola.

Passo 4

Cozer no forno durante 5-6 minutos, tirar do forno e colocar a mozzarella partida. Voltar a colocar no forno durante 5-6 minutos até o queijo estar derretido.

Passo 5

Polvilhar com os flocos de chili e as cebolinhas e servir.