PRATO PRINCIPAL · VEGETARIANO

Pizza de Cogumelo Paris com Brie e Sálvia

⚠ **Contém:** glúten (farinha de trigo) e laticínios (ricota, brie, muçarela). Verifique a tolerância antes de servir.

O molho de tomate é o alicerce emocional de qualquer pizza: é ele que desperta o apetite antes mesmo do primeiro bocão. Nesta versão, ele serve de base para uma combinação sofisticada: o Cogumelo Paris King Funghi salteado, o brie que derrete sobre a superfície, a muçarela de búfala fresca e as folhas de sálvia que "crocantizam" no forno e perfumam tudo ao redor. A acidez do tomate equilibra a gordura do brie e cria um contraste que torna cada fatia irresistível. Uma pizza que combina o conforto do clássico com a elegância dos melhores cogumelos do Rio de Janeiro: os da King Funghi.

DIFICULDADE	PORÇÕES	TEMPO TOTAL	GRUPO ALIMENTAR
Médio	2 pizzas	30 min	Vegetariano

◆ UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS

Tigela grande · Superfície enfarinhada para sovar · Rolo de massa (ou use as mãos mesmo) · Forma de pizza ou assadeira de fundo grosso · Uma boa faca · Tábua de corte · Forno convencional

◆ INGREDIENTES

Para a Massa

Farinha de trigo	**400 g**
Fermento biológico seco	**7 g (1 sachê)**
Sal	**1 col. chá**
Açúcar refinado	**1 col. chá**
Azeite extravirgem	**2 col. sopa**
Água morna	**250 ml**

Para a Cobertura

Cogumelo Paris King Funghi fatiado	**200 g**
Molho de tomate (passata)	**5 col. sopa**
Pasta de alho	**2 col. chá**
Orégano seco	**a gosto**
Queijo brie fatiado	**10 fatias (~150 g)**
Muçarela de búfala fresca	**150 g**
Sálvia fresca	**10 folhas**
Pimenta-do-reino	**a gosto**
Azeite extravirgem	**para regar**

◆ MODO DE PREPARO

Prepare a massa

1. Pré-aquecer o forno na temperatura máxima (250°C ou mais) com a forma de pizza ou uma assadeira de fundo grosso dentro do forno. O pré-aquecimento deve durar no mínimo 30 minutos: a forma muito quente é o que garante uma base crocante, simulando o efeito de um forno a lenha.
2. Em uma tigela grande, misturar a farinha, o fermento, o sal e o açúcar. Abrir um buraco no centro, adicionar o azeite e a água morna aos poucos, incorporando gradualmente a farinha das bordas para o centro até formar uma massa pegajosa e úmida.
3. Transferir a massa para uma superfície bem enfarinhada e sovar por 1 a 2 minutos, apenas até ela se tornar lisa e homogênea. Não é necessário sovar muito: a massa não precisa crescer por horas, apenas descansar 5 minutos coberta enquanto o forno aquece.
4. Dividir a massa em duas partes iguais. Abrir cada parte com o rolo ou com as mãos, formando discos de aproximadamente 30 cm de diâmetro com bordas ligeiramente mais espessas.

Monte e asse

1. Misturar a pasta de alho ao molho de tomate em uma tigela. Espalhar o molho uniformemente sobre a base da pizza, cobrindo até 1 cm da borda para que a crosta fique livre. Polvilhar orégano seco por cima do molho.
2. Distribuir os Cogumelos Paris King Funghi fatiados sobre o molho, seguidos das fatias de brie e dos pedaços de muçarela de búfala rasgados com as mãos. Dispor as folhas de sálvia fresca por toda a superfície. Temperar com pimenta-do-reino e regar levemente com azeite.

3. Com cuidado usando luvas de forno, retirar a forma quente do forno e transferir a pizza rapidamente para ela. Levar ao forno por 8 a 12 minutos, até as bordas estarem douradas com leve char, o queijo borbulhando e as folhas de sálvia crocantes.
4. Retirar do forno, aguardar 1 minuto e cortar com uma faca ou cortador de pizza. Servir imediatamente: a pizza é melhor consumida logo após sair do forno. Repetir o processo com a segunda metade da massa.

◆ DICAS DA KING FUNGHI

Forma bem quente é fundamental: Pré-aquecer a forma dentro do forno é o passo mais importante para uma base crocante. Sem isso, a massa cozinha a vapor por baixo e fica mole e empapada. Não pule essa etapa.

A sálvia faz toda a diferença: Não substitua por sálvia seca: o efeito das folhas frescas que "crocantizam" no forno é único. Elas liberam óleos essenciais que perfumam toda a pizza e criam pequenos chips herbáceos deliciosos.

Passata ou molho caseiro: Use passata de tomate de boa qualidade ou molho de tomate caseiro bem reduzido. Molho aguado libera vapor no forno e empapa a base. Se o molho estiver muito líquido, reduza em uma panela por 5 minutos antes de usar.

Água morna, não quente: A temperatura ideal da água para ativar o fermento é entre 35°C e 40°C: morna ao toque, nunca quente. Água acima de 50°C mata o fermento e a massa não cresce.

Versão King Funghi: Substitua metade do Cogumelo Paris King Funghi por Cogumelo Shiitake King Funghi fatiado. Os dois cogumelos têm texturas e intensidades de sabor complementares: o Paris mais delicado e suave, o Shiitake mais terroso e aromático. O resultado é uma pizza de nível gastronômico.

◆ EMPRATAMENTO E FINALIZAÇÃO

Cortar a pizza em fatias irregulares e servir diretamente sobre a forma ou transferir para uma tábua de madeira. O brie continua derretendo após sair do forno: sirva imediatamente para aproveitar a textura no ponto perfeito. Finalizar com um fio de azeite extravirgem sobre as fatias já cortadas, folhas de sálvia fresca extra para decoração e, se desejar, raspas de parmesão para um toque extra de sabor. Harmoniza com vinho branco seco e encorpado: um Chardonnay ou um Pinot Grigio italiano são escolhas clássicas para esta combinação.

◆ INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

NUTRIENTE	POR PORÇÃO (½ pizza)
Valor energético	**590 kcal / 2.468 kJ**
Carboidratos	**81,2 g**
dos quais açúcares	**2,2 g**
Proteínas	**21,1 g**
Gorduras totais	**20,1 g**
gorduras saturadas	**6,9 g**
Fibra alimentar	**3,6 g**
Sódio	**795 mg ***

** Valores nutricionais calculados pela autora da receita original (Becca Heyes / easycheesyvegetarian.com), adaptados para a versão com Cogumelo Paris King Funghi. Esta tabela tem fins informativos e não substitui análise laboratorial.*