

Dia Mundial da Pizza: conheça diferentes maneiras de preparar um dos pratos mais tradicionais do mundo

Time de especialistas em alimentação da Ajinomoto do Brasil separa receitas práticas, rápidas e fáceis para agradar diversos paladares



São Paulo, julho de 2023 – No dia 10 de julho, é celebrado o Dia Mundial da Pizza, data comemorada em diferentes lugares do mundo desde 1985. Adorada por muitos e presente em momentos especiais, a pizza é considerada uma “comfort food”, devido ao prazer que proporciona. Segundo a Associação de Pizzarias Unidas do Brasil, o país possui hoje mais de 115 mil pizzarias, sendo 28% delas localizadas no estado de São Paulo.

Repleta de variedades que agradam diferentes paladares, desde aqueles que não abrem mão dos sabores tradicionais, aos que preferem as combinações mais inusitadas, há pizza para todos os gostos. Preparada com queijos, carnes, vegetais ou até mesmo em versões doces, com bordas recheadas, massa fina, ou massa grossa, o importante é que cada pedaço tenha sabores únicos, permitindo uma experiência deliciosa a cada mordida.

Pensando neste contexto, o time de especialistas em alimentação da **Ajinomoto do Brasil** separou algumas maneiras de preparar uma das maiores criações da gastronomia mundial. Para começar, nada melhor que uma pizza tradicional de frango com requeijão e **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**, opção que agrada a maioria dos paladares.

Para quem quer praticidade e rapidez, a pizza de liquidificador é a escolha certa. A receita conta com o toque especial do **AJI-SAL®**, que realça o sabor e traz o gosto umami nas preparações.

Também temos uma opção nutritiva e deliciosa, feita com massa integral na frigideira. O prato é preparado com **AJI-NO-MOTO®** e **Azeite TERRANO®**.

Já para os amantes das opções doces, a dica é a pizza de brownie sensação, feita com **MID® Morango**, opção perfeita para servir de sobremesa e adoçar o paladar.

Você encontra essas e outras receitas, preparadas pelo time de especialistas em alimentação da **Ajinomoto do Brasil**, no portal **Sabores Ajinomoto**.

Confira abaixo o modo de preparo das receitas:

PIZZA DE FRANGO COM REQUEIJÃO - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 40 minutos (+ 30 minutos de preparo + 15 minutos de forno)

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

Recheio

- 2 colheres (sopa) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho espremido
- 2 peitos de frango pequenos, sem pele e sem osso, cozidos e desfiados (800 g)
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de polpa de tomate
- 1 bisnaga de requeijão culinário (400 g)

Massa

- 1 e meia xícara (chá) de água morna (300 ml)
- 1 sachê de fermento biológico seco
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**
- meia colher (chá) de sal
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (550 g)

Modo de preparo:

1. Faça o recheio: em uma frigideira média, coloque o **Azeite TERRANO®**, e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até a cebola dourar. Acrescente o frango e o sal, e refogue por mais 3 minutos. Retire do fogo e reserve
2. Prepare a massa: em uma tigela grande, coloque a água, o fermento e o açúcar, e misture. Junte o leite em pó, o **Azeite TERRANO®** e o sal, e mexa. Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, e misture até obter uma massa. Transfira para uma superfície lisa e enfarinhada e sove por 10 minutos, ou até obter uma massa lisa e macia. Cubra com pano de prato limpo e deixe descansar por 30 minutos.
3. Divida a massa em 2 porções e abra-as em formato circular, com o diâmetro de 30 cm. Transfira para duas assadeiras grandes de pizza, untadas, espalhe a polpa

de tomate, o refogado de frango e o requeijão. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até o requeijão começar a dourar e a massa ficar completamente assada.

4. Retire do forno e sirva em seguida

Dica:

Se desejar, assim que a pizza sair do forno, regue-a com 1 colher (sopa) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**.

PIZZA DE LIQUIDIFICADOR - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 15 minutos (+ 25 minutos de forno)

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- meia xícara (chá) de óleo (100 ml)
- 2 ovos
- 1 colher (chá) de **AJI-SAL®**
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 colheres (sopa) de polpa de tomate
- 1 gomo grande de linguiça calabresa defumada, cortada em rodelas finas
- 1 cebola média, em rodelas finas
- 1 colher (chá) de orégano
- 2 colheres (sopa) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**

Modo de preparo:

1. No copo do liquidificador, coloque o leite, o óleo, os ovos, o **AJI-SAL®** e a farinha de trigo, e bata em velocidade média por 1 minuto, ou até que fique homogêneo. Junte o fermento e misture.
2. Disponha em uma forma de pizza grande (35 cm de diâmetro), untada e enfarinhada, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até a massa pré-assar e começar a dourar.
3. Retire do forno, espalhe a polpa de tomate, deixando uma borda de 1 cm. Distribua a linguiça, a cebola e o orégano, e regue com o **Azeite TERRANO®**. Volte ao forno por mais 10 minutos, ou até a borda da massa dourar. Retire do forno e sirva em seguida.

PIZZA INTEGRAL DE FRIGIDEIRA - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

Massa

- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo integral (165 g)
- meia colher (chá) de sal
- meia colher (chá) de **AJI-NO-MOTO®**
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 e meia colher (sopa) de **Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®**
- 4 colheres (sopa) de água

Recheio

- 2 colheres (sopa) de polpa de tomate
- 100 g de peito de peru defumado fatiado
- 100 g de muçarela fatiada
- 2 ovos cozidos e cortados em rodela
- 4 colheres (sopa) de azeitonas pretas, em rodela
- 1 cebola pequena, em rodela finas
- 1 colher (chá) de orégano

Modo de preparo:

1. Faça a massa: em uma tigela média, coloque a farinha de trigo, o sal, o **AJI-NO-MOTO®**, o fermento e o **Azeite TERRANO®**, e mexa. Junte a água, aos poucos, e misture até ficar homogêneo.
2. Transfira para uma superfície lisa e enfarinhada e sove a massa por 3 minutos, ou até desgrudar das mãos. Divida a massa em 2 partes iguais e, com o auxílio de um rolo, abra cada pedaço em círculos de cerca de 23 cm de diâmetro.
3. Leve uma frigideira média (25 cm de diâmetro), untada, ao fogo baixo para aquecer. Junte um disco de massa e frite por 3 minutos, ou até começar a dourar. Vire e espalhe metade da polpa de tomate, do peito de peru, da muçarela, da cebola, do ovo e das azeitonas. Salpique parte do orégano. Tampe e deixe por 4 minutos, ou até o queijo derreter. Retire do fogo e repita o processo com os ingredientes restantes. Sirva em seguida.

PIZZA DE BROWNIE SENSÇÃO - Sabores Ajinomoto

Tempo de Preparo: 30 minutos (+ 25 minutos de forno)

Rendimento: 12 porções

Elaboração: Sabores Ajinomoto

Ingredientes:

Massa

- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal (200 g)
- 2 barras de chocolate meio amargo picado (200 g)
- 2 xícaras (chá) de açúcar mascavo (230 g)
- 4 ovos batidos
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo, peneirada (165 g)
- 1 e meia xícara (chá) de cacau em pó, peneirado (100 g)
- meio sachê de **MID® Morango**
- meia colher (chá) de fermento em pó

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- meio sachê de **MID® Morango**
- 1 colher (sopa) de chocolate granulado

Modo de preparo:

1. Faça a massa: em um refratário médio, coloque a manteiga e o chocolate, e leve ao micro-ondas em potência média, por 2 minutos, mexendo na metade do tempo, ou até derreterem. Retire do micro-ondas e misture até ficar homogêneo. Em uma tigela grande, coloque o açúcar mascavo, os ovos e, aos poucos, o chocolate derretido, mexendo sempre, até incorporar todos os ingredientes.
2. Junte a farinha de trigo, o cacau, o **MID®** e o fermento, e misture delicadamente, até formar uma massa homogênea.
3. Disponha em uma forma de bolo média (30 cm de diâmetro), untada com manteiga sem sal, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 25 minutos, ou até secar a superfície.
4. Enquanto isso, prepare a cobertura: em uma panela média, coloque o leite condensado, o creme de leite e o **MID®**, e misture. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por 4 minutos, ou até levantar fervura. Retire do fogo, cubra com filme-plástico tocando a superfície do creme e reserve.
5. Retire a massa do forno, espalhe a cobertura pela superfície, deixando 1 cm de borda, salpique o confeito e sirva em seguida.

Dica:

Cobrir com filme-plástico tocando a superfície evita o ressecamento do creme.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto é uma multinacional japonesa e referência mundial em aminoácidos. A empresa oferece produtos de qualidade tanto para o

consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, SAZÓN® Tempera & Prepara, Receita de Casa™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO®, VONO® Proteína e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e MID ZERO™, o azeite de oliva extra virgem TERRANO®, o azeite de oliva tipo único TERRANO® e a linha TERRANO® Veggie Burger, o SATIS!® Molho Shoyu, além de aminoVITAL® GOLD e aminoVITAL® GOLD DRINK MIX, produtos compostos por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. O Grupo Ajinomoto obteve faturamento global de US\$ 10 bilhões e nacional de R\$ 3,4 bilhões no ano fiscal de 2022. Atualmente, está presente em 36 países, possui 120 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

Race Comunicação

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Milene Rolan – Cel.: (11) 99246-5780

Jones Araújo – Cel.: (71) 99347-1217

Analú Rigatto – Cel.: (11) 93373-9074

Michele Colombo – Cel: (11) 98278-1091

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746