

Dia Mundial da Pizza: receitas para celebrar a data colocando a mão na massa



Créditos: Site Sabores Ajinomoto

Para fazer download das imagens em alta qualidade, acesse o [link](#).

São Paulo, julho de 2026 - Seja napolitana, brasileira, com massa fina ou mais encorpada, borda recheada ou em sua versão mais tradicional, a pizza tem um lugar especial na mesa. Em 10 de julho, é celebrado o **Dia Mundial da Pizza**, prato que nasceu na Itália e se transformou em um fenômeno global, sendo constantemente reinventado e adaptado às mais diversas culturas e regiões.

A data é o convite perfeito para reunir amigos e familiares, colocar a mão na massa e celebrar um dos pratos mais queridos do mundo. Para tornar a comemoração ainda mais especial, o portal [Sabores Ajinomoto](#), site de receitas da Ajinomoto do Brasil, reuniu seis opções para você preparar em casa com muito sabor e criatividade.

Confira abaixo receitas que vão desde os sabores clássicos até versões práticas, como a pizza de frigideira, sem deixar de lado, é claro, as deliciosas versões doces:

[Pizza de Calabresa com Borda Recheada](#)

Tempo de preparo: 30 min (+ 30 min de descanso e + 23 minutos de forno)

Rendimento: 4 porções

Elaboração: Site Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Massa

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (440 g)
- 1 sachê de fermento biológico seco
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de água morna (400 ml)
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- meia xícara (chá) de requeijão culinário (100 g)

Recheio

- 4 colheres (sopa) de polpa de tomate
- 1 xícara (chá) de muçarela ralada (100 g)
- 1 gomo grande de linguiça calabresa defumada, cortada em rodela
- 1 cebola pequena em rodela
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva

Modo de preparo

1. Faça a massa: em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo e o fermento, e misture. Junte o **Tempero SAZÓN®** e o sal e, aos poucos, acrescente a água, e misture sempre até obter uma massa homogênea. Transfira para uma superfície lisa e enfarinhada, e sove a massa por 5 minutos ou até ficar com a textura lisa e que desgrude das mãos. Volte para a tigela, regue com o azeite, cubra com um pano de prato limpo e deixe descansar por 30 minutos.
2. Em uma superfície lisa e enfarinhada, abra a massa com um rolo de macarrão, em um círculo de 40 cm de diâmetro. Deixe uma margem de 2 cm da borda e contorne toda a borda com o requeijão, sem deixar que espalhe para o centro da pizza. Enrole as laterais para dentro, cobrindo o requeijão e grudando bem a massa para não abrir enquanto assa. Disponha em uma forma de pizza e leve ao forno alto (220 graus), preaquecido, por 8 minutos ou até a massa pré-assar.
3. Retire do forno, espalhe na superfície a polpa de tomate, a muçarela, a linguiça, a cebola e o azeite, e volte ao forno por mais 15 minutos ou até a cebola dourar.
4. Retire do forno, corte em pedaços e sirva em seguida

Dica: se desejar, utilize o recheio de sua preferência.

Pizza de Muçarela de Búfala com Rúcula

Tempo de preparo: 25 min (+ 1 hora para crescer a massa e + 20 minutos de forno)

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Site Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Massa

- 1 tablete de fermento biológico (15 g)
- meia colher (sopa) de açúcar
- meia xícara (chá) de água morna (100 ml)
- 1 xícara (chá) de leite morno (200 ml)
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (440 g)

Molho

- 4 tomates médios maduros, sem pele e sem sementes, picados
- 1 colher (chá) de **SABOR A MI® sem Pimenta**

Recheio

- 500 g de muçarela ralada
- 200 g de muçarela de búfala cortada em rodela
- 16 tomates-cereja cortados ao meio (200 g)
- folhas de 1 maço de rúcula

Modo de preparo

1. Faça a massa: em uma tigela grande, coloque o fermento e o açúcar, e mexa até dissolver. Junte a água, o leite, o óleo, o **Tempero SAZÓN®** e misture. Acrescente a farinha de trigo, aos poucos, e sove até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra com um pano de prato limpo e deixe crescer por 1 hora ou até dobrar de volume.
2. Prepare o molho: misture o tomate e o **SABOR A MI®**.
3. Abra a massa em dois discos de 30 cm de diâmetro, espalhe o molho de tomate e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos.
4. Distribua os dois tipos de muçarela e o tomate-cereja, e volte ao forno por mais 10 minutos ou até derreter a muçarela. Retire do forno, espalhe a rúcula e sirva em seguida.

Dica: ao pré-assar os discos de pizza, não deixe dourar para que, depois de pronta, a massa da pizza não fique dura.

Pizza Marguerita

Tempo de preparo: 30 min (+ 20 minutos de forno)

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Site Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)

- 1 xícara (chá) de leite (200 ml)
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 tablete de fermento biológico
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de **AJI-NO-MOTO®**
- 1 xícara (chá) de polpa de tomate (200 ml)
- 600 g de muçarela fatiada
- 2 tomates pequenos cortados em rodela finas (260 g)
- 20 folhas de manjericão

Modo de preparo

1. Faça a massa: em um recipiente grande, coloque o leite, o óleo, a farinha de trigo e o fermento. Tempere com o sal e **AJI-NO-MOTO®**.
2. Amasse com as mãos até ficar homogêneo. Modele duas esferas e deixe descansar por 5 minutos. Sobre uma superfície limpa e enfarinhada, com auxílio de um rolo, abra as massas até formar discos de 28 cm de diâmetro.
3. Transfira para duas fôrmas redondas (28 cm de diâmetro) e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos para pré-assar a massa. Retire do forno.
4. Sobre as massas, espalhe a polpa de tomate, disponha as fatias de muçarela e decore com as rodela de tomate e o manjericão.
5. Leve ao forno médio (180 graus) por 10 minutos ou até derreter o queijo. Retire do forno e sirva em seguida.

Dica: ao pré-assar os discos de pizza, não deixe dourar para que, depois de pronta, a massa da pizza não fique dura.

Pizza de Frigideira

Tempo de preparo: 60 min

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Site Sabores Ajinomoto

Ingredientes

Massa

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (440 g)
- 1 xícara (chá) de água
- 1 sachê de **Tempero SAZÓN® Laranja**
- meia colher (chá) de **AJI-SAL®**
- meia xícara (chá) de óleo (100 ml)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Molho

- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 4 colheres (sopa) de cebola ralada
- 1 xícara (chá) de polpa de tomate (400 ml)

Recheio

- 1 colher (chá) de azeite de oliva
- flores de 1 maço de brócolis aferventadas
- meia colher (chá) de **AJI-SAL®**
- 300 g de muçarela ralada
- 8 tomates cereja, cortados em rodela

Modo de preparo

1. Em uma tigela média, coloque a farinha de trigo, a água, o **Tempero SAZÓN®**, o **AJI-SAL®**, o óleo e o fermento, e misture até obter uma massa homogênea.
2. Divida em oito partes iguais, modele esferas e deixe-as descansar por 15 minutos, cobertas com um pano de prato limpo.
3. Enquanto isso, faça o molho: em uma panela pequena, coloque o azeite e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente. Adicione a polpa de tomate e deixe cozinhar por 1 minuto. Retire do fogo e reserve.
4. Prepare o recheio: em uma tigela pequena, coloque os brócolis e o **AJI-SAL®**, e misture. Reserve.
5. Com o auxílio de um rolo, abra cada parte da massa em círculos de 15 cm de diâmetro.
6. Em uma frigideira antiaderente aquecida, coloque 1 disco de massa e frite em fogo médio por 1 minuto. Vire-o, espalhe 1 colher (sopa) do molho reservado, distribua parte dos brócolis, da muçarela e do tomate.
7. Tampe a frigideira e deixe por 2 minutos ou até o queijo derreter.
8. Repita o processo com o restante dos ingredientes e sirva em seguida.

Dica: substitua o tomate cereja por tomate tradicional.

Pizza de Abobrinha

Tempo de preparo: 25 min (+ 15 minutos de forno)

Rendimento: 8 porções

Elaboração: Site Sabores Ajinomoto

Ingredientes

- 2 tomates bem maduros cortados em 8 partes sem sementes
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 sachês de **Tempero SAZÓN® Amarelo**
- meia colher (chá) de sal
- 2 dentes de alho picados

- 1 abobrinha grande em rodela
- 2 discos de pizza pré-assados (280 g)
- 200 g de muçarela ralada

Modo de preparo

1. No copo do liquidificador, coloque o tomate, 2 colheres (sopa) de azeite, 1 sachê de **Tempero SAZÓN®** e metade do sal, e bata até ficar homogêneo. Reserve.
2. Em uma frigideira média, aqueça o azeite restante em fogo alto e refogue o alho rapidamente.
3. Junte a abobrinha, o outro sachê de **Tempero SAZÓN®** e o restante do sal, e refogue por 5 minutos, mexendo sempre, sem deixar murchar totalmente.
4. Espalhe o molho de tomates pela superfície dos discos de pizza e distribua o refogado de abobrinha.
5. Cubra com a muçarela e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até derreter a muçarela.
6. Retire do forno e sirva em seguida.

Dica: para que o tomate bata mais facilmente no liquidificador, retire somente suas sementes, deixando parte do líquido presente naturalmente em seu interior.

Pizza de Brownie Sensação

Tempo de preparo: 30 min (+ 25 min de forno)

Rendimento: 12 porções

Elaboração: Site 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.

Para garantir os produtos da Ajinomoto do Brasil utilizados nas preparações, acesse a [Loja Ajinomoto](#).

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável

A Ajinomoto do Brasil desenvolve projetos e ações alinhados aos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), definidos pela Organização das Nações Unidas (ONU), que visam alcançar um mundo mais igualitário e sustentável até 2030. Clique [aqui](#) para conhecer mais sobre esses projetos.

A divulgação deste material colabora diretamente para os seguintes ODS:



Sobre Sabores Ajinomoto

Sabores Ajinomoto é a plataforma oficial de receitas da Ajinomoto do Brasil, criada para inspirar consumidores com preparações para diferentes ocasiões, desde refeições práticas do



dia a dia até pratos especiais. O portal conecta o público ao portfólio de produtos da empresa, incluindo as marcas SAZÓN®, MID® e MID ZERO®, VONO®, AJI-NO-MOTO®, SABOR A MI®, SABOR A MI® Receita de Casa, AJI-SAL®, SATIS!® e HONDASHI®. Desde 2018, a plataforma revisa suas receitas para reduzir o sódio sem comprometer o sabor e já retirou cerca de 29 kg de sal das preparações. Com base nas visualizações aos conteúdos, estima-se que cerca de 650 toneladas de sal deixaram de ser recomendadas aos consumidores. Para conhecer receitas, dicas e mais informações sobre a plataforma, acesse www.saboresajinomoto.com.br.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no país desde 1956, a Ajinomoto do Brasil é referência em aminoácidos e amplamente conhecida por seus produtos de varejo, como Tempero SAZÓN®, Refrescos MID®, Sopas VONO® e o próprio AJI-NO-MOTO®, além de atuar no segmento de food service (alimentação fora do lar). A empresa oferece produtos de alta qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Tem como propósito contribuir para o bem-estar da sociedade, das pessoas e do planeta utilizando sua expertise em “AminoScience”, a ciência dos aminoácidos, da produção à aplicação, por meio de um sistema alimentar sustentável. Para isso, trabalha com produtos desenvolvidos a partir do Biociclo - processo circular de produção sustentável -, com menor impacto no meio ambiente. Com quatro fábricas no interior de São Paulo e sede na capital, emprega cerca de 3 mil pessoas e atende mercados internos e externos. Globalmente, o Grupo Ajinomoto emprega mais de 34 mil pessoas, conta com 117 fábricas e produtos vendidos em mais de 130 países. Em 2024, teve um faturamento global de US\$ 10,2 bilhões e nacional de R\$ 3,6 bilhões. Para mais informações, visite www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

FSB Comunicação

ajinomoto@fsb.com.br