





*A harmonização entre pizzas e vinhos é super-recomendada para jantares entre amigos e familiares, festas de aniversário e ocasiões informais. Mas como saber qual sabor melhor harmoniza com um determinado tipo de vinho?*

*Para ajudar com essa questão, criamos um guia especial com as melhores combinações entre as duas paixões gastronômicas do brasileiro, em que ensinamos como preparar os sabores de pizza na sua própria cozinha junto ao melhor rótulo de vinho para a harmonização.*

*Boa leitura e mãos na massa!*





# *Pizzas de* **Queijo**

O Brasil é um grande consumidor de queijo. De acordo com o Sindicato da Indústria de Laticínios e Produtos Derivados (Sindilat), há um consumo de 2,17 quilos de queijo por habitante.

A variedade de pizzas de queijo é grande. Além do mais, são alimentos ideais para a harmonização com bebidas mais intensas, como o vinho.

# Gorgonzola

## INGREDIENTES

### Massa

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 3 ovos
- 1 pitada de sal

### Cobertura

- 1 xícara de queijo gorgonzola
- 200 g de queijo mussarela
- 1 xícara de tomate seco
- 1 porção de azeitona preta
- 1 porção de azeitona verde sem caroço cortada em rodela
- 1/2 tomate em rodela
- 1/4 cebola em rodela
- 1 copo americano de molho de tomate

## MODO DE PREPARO

Passar todos os ingredientes no liquidificador até obter uma massa homogênea. Colocar numa forma redonda untada.

Levar ao forno pré-aquecido e deixar em média de 15 a 20 minutos, até a massa ficar mais consistente.

Espalhar meio copo de molho de tomate. Acrescentar a mussarela e terminar de espalhar o restante do molho de tomate. Disponibilizar o restante dos ingredientes e levar ao forno até gratinar.



**TEMPO MÉDIO DE PREPARO:**  
40 minutos

A receita é do site Tudo Gostoso.  
**Clique aqui** para conferir-na na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Pizzas de gorgonzola têm como características a cremosidade e a acidez.

Para contrastar os sabores, as uvas mais indicadas para o vinho são a Cabernet Sauvignon e a Chardonnay, tanto pelo sabor mais suave quanto pelo aroma de frutas cítricas, que aliviará o forte cheiro do queijo.



**Rótulo sugerido:**  
Jean Bouchard  
Chablis 2015

# Provolone com alho

## INGREDIENTES

- 1 disco de pizza

## Massa

- 300 g de provolone ralado grosso
- 8 dentes de alho
- 3 colheres (sopa) de azeite
- Alecrim a gosto
- Azeite a gosto (para regar)
- Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o provolone sobre o disco de pizza. Corte o alho em fatias e frite-o no azeite. Tempere com sal e coloque sobre o queijo. Polvilhe com alecrim e regue com azeite.

Leve ao forno por cerca de 10 minutos. Sirva em seguida.



**TEMPO MÉDIO  
DE PREPARO:**

20 minutos



## PARA HARMONIZAR

Uvas da região de Alentejo (alentejanas), em Portugal, e a Cabernet Franc são as melhores opções para o gostinho picante do queijo provolone.

A receita é do site Comidas e Receitas.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.



**Rótulo sugerido:**  
Casa Valduga  
Raízes Cabernet  
Franc 2014



# 4 Queijos

## INGREDIENTES

### Massa

- 1kg de farinha de trigo
- 20g de sal
- 10g de açúcar
- 50ml de azeite
- 12g de fermento biológico
- 500ml de água morna

### Recheio

- 50ml de molho de tomate
- 100g de queijo margherita
- 150g de muçarela
- 1 tomate fresco fatiado
- 50g de queijo provolone ralado
- 100g de catupiry
- 50g de queijo gorgonzola esfarelado
- 20g de parmesão ralado
- 200g de cebola roxa fatiada

## MODO DE PREPARO

### Massa

Em um recipiente, coloque os ingredientes secos. Dissolva o fermento em um pouco de água, utilize, e junte o azeite e o restante da água. Misture os ingredientes com as mãos, sove a massa por mais ou menos 20 minutos, até que esteja uniforme, e divida a massa em 7 partes, formando bolinhas. Deixe descansar por 2 horas. Abra a massa com rolo, recheie e asse.

### Recheio

Sobre o disco de pizza, coloque o

molho, os queijos na ordem, a cebola e o parmesão. Asse no forno até a massa ficar macia e o recheio gratinar. Sirva em seguida.



**RENDIMENTO:** 7 porções

A receita é do site Comidas e Receitas.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

A pizza de 4 Queijos é saborosa, mas exige bastante cuidado no momento da harmonização. O motivo da cautela deve-se ao desequilíbrio de sabores que cada tipo de queijo oferece. A solução para acertar em cheio é optar pela uva Cabernet Sauvignon!



**Rótulo sugerido:**  
Tarapacá Cosecha  
Cabernet Sauvignon  
2017



# *Pizzas Tradicionais*

# Calabresa

## INGREDIENTES

### Massa

- 1 tablete de fermento biológico fresco (15g)
- 1 xícara (chá) de água morna
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de farinha integral
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Farinha de trigo para polvilhar
- 100g de requeijão tipo Catupiry® para rechear a borda

### Cobertura

- 1/2 xícara (chá) de molho de tomate caseiro
- 200g de queijo mussarela ralado
- 2 gomos de linguiça calabresa fatiada
- 1 cebola fatiada
- 12 azeitonas verdes miúdas para decorar
- Orégano seco a gosto para polvilhar

## MODO DE PREPARO

### Massa

Dissolva o fermento na água morna, adicione o óleo, o sal e misture. Acrescente as farinhas, aos poucos, mexendo com uma colher até soltar da lateral da vasilha. Sove por 5 minutos ou até obter uma massa lisa e macia. Forme uma bola, cubra e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume.

Abra a massa com a ajuda de um rolo sobre uma superfície enfarinhada, formando um disco de 32cm de diâmetro. Com ajuda de um saco de confeiteiro, faça um fio de requeijão em todo o diâmetro da borda, dobre a massa fazendo a borda recheada. Transfira para uma assadeira untada e fure ligeiramente com um garfo.

### Cobertura

Espalhe o molho e leve ao forno alto, preaquecido, por 10 minutos. Cubra com a mussarela, a calabresa e a cebola.ASSE por mais 10 minutos ou até dourar levemente. Decore com azeitonas, polvilhe com orégano e sirva.



**TEMPO MÉDIO DE PREPARO:**  
1h (+1h de descanso)

A receita é do site Tudo Gostoso.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Com caráter intenso e marcante, a linguiça calabresa é presença garantida nas massas de pizza. De acordo com a revista e portal Superinteressante, ela é a mais pedida no país, seguida por Marguerita, Mussarela e Napolitana.

Qual tipo de vinho harmonizar? Vinhos que sejam produzidos por uvas menos ácidas, como a Barbera e a Merlot.



**Rótulo sugerido:**  
Barbera D'alba  
Domina 2016

# Portuguesa

## INGREDIENTES

### Massa

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de água
- 4 colheres (sopa) de óleo

### Cobertura

- 150 g de queijo mussarela
- 50 g de presunto
- 1 tomate em rodelas
- 1 ovo cozido
- 1 cebola picada
- Molho de tomate
- Azeitonas para decorar, orégano e tempero verde a gosto.

## MODO DE PREPARO

### Massa

Faça uma cova no meio da farinha e depois peneire com o fermento e o sal. Acrescente a água e o óleo. Amasse bem e abra com o rolo, formando uma massa lisa.

### Cobertura

Unte uma fôrma para pizza (média) e modele a massa dentro. Despeje sobre a massa um pouco de molho de tomate, cubra com queijo e presunto. Em seguida, coloque as fatias de tomate, o ovo picado e a cebola.

Decore com azeitonas, tempere com orégano e tempero verde e leve ao forno pré-aquecido por 20 minutos, ou até a massa ficar assada.



### TEMPO MÉDIO DE PREPARO:

1 hora e 30 minutos

A receita é do site Tudo Gostoso.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

### PARA HARMONIZAR

Com aroma de ervas e aroma frutado, a uva escolhida para este caso é a Tempranillo. A fruta oferecerá equilíbrio ao paladar, proporcionando uma experiência mais agradável.



**Rótulo sugerido:**  
Craсто Douro  
D.O.C 2016

# Margherita

## INGREDIENTES

### Massa

- 1 colher (chá) de fermento biológico seco
- 2/3 xícara de água morna (45°C)
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de azeite

### Cobertura

- 280 g de molho de tomate
- 450 g de queijo mussarela ralado
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 1/4 xícara de manjericão fresco picado
- 1 colher (sopa) de orégano seco
- 1 colher (chá) de pimenta calabresa
- 2 colheres (sopa) de azeite

## MODO DE PREPARO

### Massa

Polvilhe o fermento sobre a água morna em uma tigela grande e deixe descansar por 1 minuto.

Misture e então adicione a farinha, o sal, o azeite e mexa até formar uma massa.

Transfira a massa para uma bancada enfarinhada e sove por 5 minutos, adicionando mais farinha se ainda estiver grudando nas mãos. Coloque a massa numa tigela untada, cubra e deixe descansar num lugar aquecido até dobrar de volume.

Preaqueça o forno em temperatura bem alta (250°C). Se você tiver uma pedra de pizza, deixe-a dentro do forno na grade mais baixa enquanto está aquecendo.

Abra a massa na bancada enfarinhada com um rolo, formando um círculo grande, e coloque na pedra ou numa assadeira.

### Cobertura

Espalhe o molho e coloque em seguida o orégano, a mussarela, o manjericão, o parmesão e a pimenta. Leve ao forno por 12-15 minutos, ou até a parte de baixo da massa dourar e o queijo derreter. Espere esfriar por 5 minutos e sirva.



**TEMPO MÉDIO DE PREPARO:**

1 hora e 30 minutos

A receita é do site Allrecipes Brasil.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Um bom vinho tinto seco vai ser um bom acompanhante para a leveza da pizza Marguerita. Um rótulo originário da região de Chianti, na Itália, é a escolha perfeita!



**Rótulo sugerido:**  
Poggio Al Casone  
Chianti Superiore  
2015



# Siciliana

## INGREDIENTES

- 1 disco de pizza

## Cobertura

- 200g de queijo tipo muçarela moído
- 1/2 xícara (chá) de champignons cortados em pedaços pequenos
- 1/2 xícara (chá) de bacon cortado em pedaços pequenos
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas
- 1/2 xícara (chá) de cebola ralada

## MODO DE PREPARO

Sobre um disco de massa crua, coloque o molho de tomate e cubra com queijo muçarela moído.

Espalhe por cima os champignons, o bacon, a cebola, a salsa e as azeitonas.

Regue com o azeite e leve ao forno preaquecido a 180° para assar durante 25 minutos. Sirva em seguida.



**TEMPO MÉDIO DE PREPARO:**  
40 minutos

A receita é do site Comidas e Receitas.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Com a forte presença dos ingredientes, principalmente do bacon, é mais indicado optar por vinhos com que contenham uvas com taninos macios e “redondos” ao paladar, como a Carménère.



**Rótulo sugerido:**  
Montgras Reserva  
Carmenere 2018



# Pepperoni

## INGREDIENTES

### Massa

1kg de farinha de trigo  
10g de fermento biológico seco  
20g de sal  
580ml de água em temperatura ambiente (20°C)  
4 colheres (sopa) de azeite extra virgem

### Para a cobertura (1 pizza)

180g de muçarela  
150g de pepperoni  
Molho de tomate artesanal  
Azeite extra virgem, orégano e pimenta calabresa a gosto

## MODO DE PREPARO

### Massa

Coloque a água e o fermento em uma vasilha e mexa cuidadosamente até homogeneizar os ingredientes (evite "estressar" muito a levedura neste momento. Lembre-se: o fermento é um ser vivo! Movimentos suaves com a colher é o ideal).

Em seguida adicione o sal e o azeite. Assim que tudo estiver homogeneizado, adicione a farinha e vá mexendo até chegar a uma consistência mais resistente ao ponto de conseguir mexer com as mãos.

Passe a massa para uma pedra (mesa ou pia) e sove por cerca de 20 minutos (acrescentando farinha de trigo caso comece a grudar) até chegar numa consistência firme, lisa e elástica. O ideal é sovar com a palma da mão (e não com os dedos) evitando esticar muito a massa.

Após sovado, faça uma tira e separe 4 bolas individuais de cerca de 380g cada. Coloque as bolas em um recipiente com tampa ou cubra com plástico filme ou pano de prato umedecido e deixe descansar por cerca de 60 minutos até a massa dobrar de tamanho (esse tempo varia de acordo com a temperatura ambiente; quanto mais quente mais rápido a massa crescerá. A temperatura ideal é de 25°C).



Normalmente, percebemos que o processo de fermentação foi finalizado ao apertar a massa com o dedo e ela não voltar ao seu estado original.

Terminado o período de fermentação, abra as massas com as mãos e coloque o disco sobre a pá previamente polvilhada com farinha de trigo para receber a cobertura.

Caso deseje rechear a borda poderá fazê-lo antes de colocar sobre a pá.

Dica: regularmente, mexa a pizza sobre a pá para se certificar de que ela não grudou. A tendência é quanto mais tempo e mais ingredientes ela tiver, mais umedecida a massa ficará, por isso é recomendado fazer o processo final da maneira mais rápida possível.

### Cobertura

Coloque 3 colheres de molho artesanal no centro do disco e espalhe em espiral deixando cerca de 1 cm de borda da massa livre.

Cubra o disco com a muçarela e orégano a gosto.

Espalhe as fatias de pepperoni uniformemente por cima da muçarela e do orégano.

Coloque um fio de azeite (em espiral começando do centro) e leve a pizza no forno a lenha ou pedra refratária

até o derretimento total dos queijos e a massa ser assada por completo (notará as bordas ficarem marrom e ao dar uma leve inclinada na pizza a massa estará firme e assada por baixo).

Caso deseje uma pizza mais apimentada, espalhe um pouco de pimenta calabresa pelo disco após retirar do forno.



**RENDIMENTO:** 4 pessoas

A receita é do site Pizzamaníacos.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

### PARA HARMONIZAR

Para harmonizar com o salame apimentado pepperoni, escolha vinhos tintos, como, por exemplo, aqueles que sejam produzidos com uvas francesas Merlot.



**Rótulo sugerido:**  
Tarapacá Cosecha  
Merlot 2018



# Pizzas de Catupiry

Ao contrário do que muitos pensam, Catupiry não é um tipo de queijo, mas uma marca famosa de requeijão cremoso. O equívoco é comum e até aceitável, uma vez que a marca foi precursora em oferecer o produto em pequenas bisnagas, o que contribuiu para a associação do nome.

O requeijão cremoso é presença garantida nas pizzas brasileiras, seja nas bordas da massa ou como ingrediente principal.



# Palmito Catupiry

## INGREDIENTES

### Massa

- 2 copos americano de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de sal rasa
- 2 colheres de sobremesa de açúcar rasa
- ½ copo de óleo de soja
- 1 ovo
- 1 copo de cerveja
- 30 g de fermento biológico

### Recheio

- 200 g de palmito picado
- 200 g de mussarela
- 250 g de presunto
- 3 colheres de sopa de molho pronto temperado a sua escolha
- 6 azeitonas grandes
- 500 g de catupiry
- 200 g de doce de marmelada

## MODO DE PREPARO

### Massa

Coloque os 6 primeiros ingredientes na batedeira e bata no modo de preparo "massa" (se sua batedeira tiver essa

opção) até os ingredientes ficarem uniformes.

Coloque o fermento e bater por 1 minuto. Deixe a massa descansar por 10 minutos. Abra a massa com o rolo e passe o molho pronto no restante da massa.

### Cobertura

Coloque o presunto, palmito, mussarela, cebola picada, azeitona e orégano a gosto. A marmelada e o Catupiry só na borda da pizza.

Assar em forno pré-aquecido em 180°C por 10 minutos.



**TEMPO MÉDIO DE PREPARO:**  
20 minutos

A receita é do portal Na Mira.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Para este caso, prefira uvas tintas. A uva Pinot Noir, grande conhecida dos apreciadores de vinho, é a melhor escolha para harmonização com o sabor da pizza.



**Rótulo sugerido:**  
Montgras Reserva Pinot  
Noir 2017

# Frango Catupiry

## INGREDIENTES

- 1 massa de pizza

## Cobertura

- 2 xícaras de água
- 1 colher de orégano
- 400g de peito de frango
- 400g de queijo catupiry
- 1 pitada de sal
- 1 colher de salsa
- 1 tomate



## MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango na água. Retire e desfie-o. Tempere com sal e salsa picadinha. Retire a pele e as sementes e bata os tomates no liquidificador.

Faça a massa da pizza. Espalhe o molho de tomates sobre toda a superfície a pizza. Coloque o frango desfiado e o catupiry em um saco de confeiteiro ou em um saco plástico furado na ponta. Espalhe o catupiry sobre a pizza, começando do centro e em movimento circular, até a borda. Asse em forno quente.

A receita é do site Gshow.

**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Vinhos tintos com a uva italiana Sangiovese serão responsáveis por suavizar o forte sabor do frango e do requeijão, oferecendo mais suavidade ao paladar.



**Rótulo sugerido:**  
Brunello Di Montalcino  
Gauggione 2012

# Brócolis Catupiry

## INGREDIENTES

### Massa

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 sachê de fermento biológico seco
- ½ colher de café de sal
- 1/3 de xícara de azeite de oliva
- 2/3 de xícara de água morna

### Cobertura

- Brócolis cozido quanto baste
- Molho de tomate quanto baste
- Mussarela ralada quanto baste
- Requeijão Catupiry quanto baste
- Orégano
- Azeite de oliva



## MODO DE PREPARO

### Massa

Em uma bacia ou tigela, coloque a farinha, o fermento, o sal e misture bem. Acrescente a água morna misturada com o azeite aos poucos e vá misturando com uma colher até

obter consistência de massa, sove com a mão até que fique homogênea e desgrude da mão.

Deixe descansar (coberta com um pano de prato na bacia) até que dobre de volume, de preferência em lugar abafado e quente. Sove novamente e abra com um rolo do tamanho desejado.

### Cobertura

Coloque em uma forma e espalhe o molho de tomate, coloque o queijo ralado e o brócolis, por último requeijão e orégano. Leve ao forno 300 graus. Quando o queijo estiver derretido e borbulhando, retire do fogo.



**TEMPO MÉDIO DE PREPARO:**  
50 minutos

### PARA HARMONIZAR

Harmonize com um bom vinho com a uva Merlot! Mas lembre-se de manter a pizza aquecida, com o objetivo ter uma experiência mais saborosa.



A receita é do site Gshow.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.



**Rótulo sugerido:**  
Chaku Merlot 2018



# *Pizzas* **Doces**

A origem da pizza, surgida no século 16 , sofreu algumas alterações em seu preparo, como a inclusão de ingredientes e sabores doces. A combinação com os outros componentes salgados fizeram e fazem muito sucesso entre os consumidores da massa.

No momento de harmonizar com o vinho, prefira rótulos que sejam equilibrados ao sabor doce e intenso de alguns ingredientes. Os melhores para este caso são os da região do Porto, em Portugal.

# Califórnia

## INGREDIENTES

- 1 massa de pizza

## Cobertura

- 400 gramas de massa tradicional
- 400 gramas de mussarela ralada
- 200 gramas de abacaxi em calda picado
- 200 gramas de pêssigo em conserva picado
- 100 gramas de figo em conserva picado
- 80 gramas de ameixa em calda
- 40 gramas de cereja ao marasquino fatiada

## MODO DE PREPARO

Monte a pizza seguindo a ordem dos cinco primeiros ingredientes. Asse em forno convencional, à temperatura de 180°C, por aproximadamente 30 minutos. Retire do forno, acrescente as ameixas e as cerejas e sirva.

A receita é do site O Sol Diário.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Os vinhos do porto serão capazes de “quebrar” o doce do abacaxi e do pêssigo e também equilibrar a acidez do figo.



# Chocolate & Morango

## INGREDIENTES

- Massa de pizza pronta

## Cobertura

- 1 chocolate em barra
- 1 pacote de chocolate granulado
- 1 lata de creme de leite
- Alguns morangos

## MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em barra no banho-maria. Quando estiver bem derretido e sem nenhum

pedaço, tire do fogo e coloque o creme de leite e misture bem. Coloque em cima da massa de pizza espalhando bem, corte o morango em fatias, pode ser ao meio ou quantos preferir. Arrume como preferir e polvilhe o chocolate granulado por cima. Leve para assar por aproximadamente 15 a 25 minutos. Sirva quente, se preferir.



**TEMPO MÉDIO DE PREPARO:**  
35 minutos

A receita é do site Tudo Gostoso.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Morango e chocolate combinam superbem, não é mesmo? Para não estragar essa experiência, o recomendado é harmonizar com um bom espumante Moscatel!





# Chocolate

## INGREDIENTES

### Massa

- 1 tablete de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1/2 xícara (120 ml) de leite morno
- 1/4 colher (chá) de sal
- 2 xícaras (250 g) de farinha de trigo

### Recheio

- 200 g de creme de leite sem soro
- 200 g de chocolate meio amargo, picado

### MODO DE PREPARO

#### Massa

Misture o fermento, com açúcar, amassando com um garfo até o fermento dissolver bem. Junte o azeite, o leite e o sal e misture.

Misture a farinha aos poucos, trabalhando a massa com as mãos até ficar elástica e lisa, como massa de pizza. Use mais farinha se necessário.

Transfira para uma tigela untada e cubra. Deixe descansar num local morno por 1 hora. Abra a massa num disco de pizza e leve ao forno por 20-25 minutos.

#### Recheio

Derreta o chocolate ou no micro ou em banho-maria, e depois junte com o creme de leite (sem soro). Misture para ficar uniforme.

Espalhe o chocolate na pizza saindo do forno e sirva a seguir. Se quiser, leve ao forno só por uns 5 minutos, para não queimar o chocolate.



### TEMPO MÉDIO DE PREPARO:

1 hora e 35 minutos

A receita é do site Allrecipes Brasil.  
**Clique aqui** para conferi-la íntegra.

### PARA HARMONIZAR

Por ser produzido sem leite e com pequena quantidade açúcar, a recomendação, para uma combinação agradável com o chocolate meio amargo, também são os vinhos da região do Porto.



**Rótulo sugerido:**  
Quinta Santa Eufêmia  
Douro Doc 2015

# M&M's

## INGREDIENTES

- 1 disco de pizza grande

## Cobertura

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 saquinho de MMs de chocolate

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado com a manteiga e o chocolate em pó, mexendo sempre, até engrossar. Espalhe sobre o disco de pizza e leve ao forno, a 180°C, por 20 minutos.

Retire do forno e espalhe os MMs sobre o brigadeiro. Agora, sirva esta tentação de sobremesa.



**TEMPO MÉDIO  
DE PREPARO:**

30 minutos



## PARA HARMONIZAR

Os pequenos chocolates que, geralmente, são encontrados em pequenos saquinhos de embalagem, também fazem parte da variedade de sabores de pizzas no Brasil. Com um bom vinho do Porto, a experiência ficará ainda melhor!

A receita é do site Gshow.

**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.



**Rótulo sugerido:**  
Quinta Santa Eufêmia  
Porto Finest Reserva

# Branca de Neve

## INGREDIENTES

- 2 discos de pizza grandes

## Cobertura

- 200g de chocolate branco
- 1 lata de creme de leite
- 50g de coco ralado seco
- Cerejas para decorar

## MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria, junte o creme de leite e misture até formar um creme.

Espalhe metade do creme em cada disco de pizza, polvilhe com o coco e leve ao forno por cerca de 5 minutos. Decore com as cerejas.



**TEMPO MÉDIO DE PREPARO:**  
20 minutos



## PARA HARMONIZAR

Com alta quantidade de açúcares, o chocolate branco tem sabor mais doce e acentuado na boca. Os vinhos do Porto, mais naturais e fortificados, são a “quebra” ao palato.

A receita é do blog [Devaneios na Cozinha](#).  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.



**Rótulo sugerido:**  
Quinta Santa  
Eufêmia Porto



# Banana e Canela

## INGREDIENTES

### Massa

- 15 g fermento biológico fresco
- 5 g açúcar
- 200 ml água
- 50 g farinha de trigo Graziella
- 200 ml azeite vivanda
- 950 g farinha de trigo Graziella
- 10 g sal
- 50 g ovos
- 10 g açúcar
- 250 ml água

### Recheio

- 40 g creme de leite
- 150 g mussarela
- 3 bananas nanicas
- 30 g açúcar
- 15 g canela em pó
- 50 g leite condensado

## MODO DE PREPARO

### Massa

Dissolva o fermento e o açúcar,

acrescente 200 ml de água morna e 50g de farinha, misture todos os ingredientes. Deixe descansar coberta com plástico até dobrar de volume.

Misture o azeite, a farinha de trigo e o sal formando uma farofa. Reserve.

Adicione a bolha feita na primeira etapa a farofa feita na segunda etapa, os ovos, o açúcar e a água aos poucos até que a massa fique homogênea e enxuta.

Divida a massa nos tamanhos desejados, bolei, coloque em vasilhas untadas, tampe a massa com saco plástico. Deixe fermentar por trinta minutos.

Leve a massa para geladeira.

**Sugestão:** É possível congelar o disco pré-assado por 15 dias. Pode-se também borrifar antimoho nos discos pré assados e vendê-los semi prontos. A duração com antimoho é de 20 dias.

### Pizza

Espalhe creme de leite sobre toda superfície do disco de pizza, em seguida adicione a muçarela

e as bananas cortadas no sentido longitudinal.

Polvilhe o açúcar e canela.

Leve ao forno de lastro para assar a temperatura de 250 °C e no forno turbo a temperatura de 200 °C.

Retire a pizza do forno adicione o leite condensado. Sirva.

A receita é do blog Nova Safra.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Que tal aproveitar o doce da banana e o aroma da canela para harmonizar com um bom vinho do Porto?!



# Prestígio

## INGREDIENTES

### Massa

- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 unidades de ovo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo de soja
- Óleo de soja e farinha de trigo para untar a gosto

### Cobertura

200 gr de chocolate ao leite

100 gr de coco ralado

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o óleo, o leite, o ovo, a farinha, o açúcar, o sal e o fermento.

Coloque em uma forma para pizza de 30cm de diâmetro, untada e enfarinhada.



Leve ao forno médio, pré-aquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente.

Rale o chocolate e espalhe sobre a pizza.

Cubra com 2/3 do coco ralado, e volte ao forno por mais alguns minutos (até o chocolate derreter). 6. Retire do forno, polvilhe com o coco ralado restante e sirva em seguida.



**TEMPO MÉDIO DE PREPARO:**  
40 minutos

A receita é do site Comidas e Receitas.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Inspirado no chocolate da marca Nestlé, a pizza de Prestígio é um grande sucesso no país. Mais uma vez, a sugestão é um bom vinho do Porto!



**Rótulo sugerido:**  
Quinta Santa  
Eufemia Porto

# Pizzas para Experimental



O Brasil é o segundo país que mais consome pizzas no mundo, de acordo com levantamento feito pela ECD Food Service. Além das tradicionais pizzas de Calabresa, Marguerita, Portuguesa, existem outros tantos sabores que valem a pena serem experimentados - ainda mais com uma boa taça de vinho ao lado!



# Corn Bacon

## INGREDIENTES

### Massa

1 xícara de farinha de trigo  
1 colher de sopa de azeite  
1 colher de café de sal  
Água morna

### Cobertura

Molho de tomate  
1 latinha de milho  
150 gr de queijo parmesão ralado  
150 gr de bacon em cubinhos

## MODO DE PREPARO

### Massa

Não tem segredo pra fazer essa massa, é só misturar a farinha, o sal, o azeite e ir colocando a água morna até chegar no ponto de desgrudar das mãos.

Você saberá que está no ponto certo quando a massa não estiver mais grudada, quando sair por completo da sua mão.



Como falei, não precisa deixar a massa descansando pois não vai fermentar, mas é importante sovar um pouco apenas para que todos os ingredientes se juntem por completo, coisa de 1 ou 2 minutos amassando.

Divida a massa conforme o tamanho da pizza que desejar fazer e abra com um rolo. Você pode fazer em formato redondo, quadrado ou rústico.

### Cobertura

Passe molho de tomate na pizza, cubra com queijo, milho, bacon e leve ao forno pré aquecido e deixe até perceber que dourou nas bordas. Cheque até o ponto em que a massa fica crocante e pronto!

A receita é no site BruCalderon.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

A acidez do bacon exige uma bebida menos intensa, com taninos menos afluídos, como é o caso da uva Chardonnay.



**Rótulo sugerido:**  
Quinta Santa Eufêmia  
Douro Reserva 2015



# Alho e Óleo

## INGREDIENTES

- 1 disco de massa de pizza

## Cobertura

- 1 copo de molho de tomate
- 3 colher (sopa) de azeite extra virgem
- 2 colheres (sopa) alho triturado
- 4 dentes de alho fatiados finamente
- Fatias de queijo mussarela a gosto
- Orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Aqueça o forno em temperatura de 200 graus. Pré-asse um disco de pizza por 10 minutos. Reserve.

Refogue o alho em uma colher de sopa do azeite até amarelar. Espalhe o molho de tomate na massa pré-assada. Coloque por cima o queijo mussarela.

Distribua o alho e regue com o restante do azeite e salpique orégano. Leve ao forno por 10 minutos ou até ficar dourada.



A receita é do blog Cozinha Baron.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Uvas Cabernet Franc deixarão seu paladar mais suave com a intensidade apimentada do alho. Você até optar por um blend (combinação) com outras uvas, como a Cabernet Sauvignon.



**Rótulo sugerido:**  
Medalla Real Gran  
Reserva Cabernet  
Sauvignon 2014

# Jardineira

## INGREDIENTES

### Massa

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30grs)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 xícaras (chá) de água morna
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Orégano para polvilhar
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso tipo Catupiry\* para decorar
- Azeitonas verdes a gosto

### Recheio

- 1 cebola picada
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 tomates picados
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- Sal, pimenta do reino e orégano a gosto
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 lata de ervilha escorrida

## MODO DE PREPARO

### Massa

Para a massa, em uma tigela, coloque o fermento, o açúcar, o sal e misture até virar líquido. Acrescente a água, o óleo e o ovo, misturando bem.

Junte a farinha aos poucos, até a massa não grudar mais nas mãos.

Sove e divida em duas partes. Deixe crescer por 20 minutos ou até dobrar de volume.

Abra com um rolo, coloque em formas para pizza espalhe o recheio por cima. Polvilhe com orégano e espalhe o Catupiry. Distribua as azeitonas e leve ao forno médio, pré aquecido, por 30 minutos ou até assar.

### Recheio

Para o recheio, refogue a cebola no azeite. Acrescente o tomate e frite. Adicione o frango, sal, pimenta, o milho, a ervilha e refogue por mais 10 minutos, mexendo. Junte a salsa, misture bem e deixe esfriar.



**TEMPO MÉDIO DE PREPARO:**  
1 hora

A receita é do site Comidas e Receitas.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Para este caso, selecione vinhos tintos, de preferência do tipo Chianti. Seu gosto é frutado e combina com alimentos não muito pesadas, como a pizza Jardineira.



**Rótulo sugerido:**  
Villa Lucia Chianti  
Reserva 2014



## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, coloque o disco de Pizza Massa Leve.

Passe o molho de tomate fresco, disponha as fatias de peito de peru, cubra com a ricota, com o tomate cereja e o orégano.

Ligue a frigideira em fogo baixo e deixe aquecer por 5 minutos. Sirva a seguir.



**TEMPO MÉDIO  
DE PREPARO:**

1 hora

# Peito de Peru

## INGREDIENTES

- 1 Embalagem de Pizza de Frigideira Integral 250g
- 6 fatias de peito de peru
- 3 colheres (sopa) de molho de tomate fresco
- 1 colher (sopa) de ricota ralada
- 2 colheres (sopa) de tomate cereja cortado ao meio
- 1 colher (sopa) de orégano fresco



A receita é do site Massa Leve.

**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Para não perder o sabor do peito de peru na massa, harmonize com um vinho de uva mais intensa e encorpada. Uvas Sangiovese e Pinot Noir podem ser boas escolhas.



**Rótulo sugerido:**  
Campomaggio Chianti  
Clássico Reserva 2012

# Cogumelos

## INGREDIENTES

- 200 cogumelo (shiitake, eryngii e portobello)
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1/2 kg de farinha de trigo
- 1/2 colher (café) de fermento biológico (1 grama)
- 15 sal (aprox. 1 colher de sopa cheia)
- 200 queijo mussarela
- 1 unidade de limão-siciliano (raspas)
- salsinha picada a gosto
- queijo parmesão a gosto

## MODO DE PREPARO

### Massa

Na batedeira, bata 1/2 kg de farinha de trigo com 1/2 colher de café de fermento biológico, 1 1/2 xícara de água gelada e o sal até formar uma massa homogênea.

Cubra com papel-filme e deixe descansar na geladeira de um dia para o outro.

Retire e mantenha em temperatura ambiente para fermentar até triplicar de volume.

### Pizza

Em uma frigideira, em fogo médio, refogue o cogumelo no azeite por cinco minutos. Reserve.

Abra a massa com as mãos no formato que desejar, deixando uma borda, mais grossa, de 1,5 centímetro.

Transfira para uma assadeira e cubra com a mussarela, os cogumelos e o parmesão.

Leve ao forno alto, preaquecido, até dourar. Finalize com a salsinha e as raspas do limão e sirva.



**TEMPO MÉDIO DE PREPARO:**  
30 minutos

A receita é do site MdeMulher.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.



**Rótulo sugerido:**  
Alpataco Pinot  
Noir 2017

## PARA HARMONIZAR

Cogumelos e uva Pinot Noir garantem uma perfeita harmonização! Se preferir, ainda pode optar por outras uvas semelhantes, como a Sangiovese e Merlot.



# Toscana

## INGREDIENTES

- 1 unidade de massa de pizza

## Cobertura

- 8 unidades de azeitona
- 1 unidade de Cebola
- 3 unidades de linguiça de porco
- 1 pitada de pimenta do reino
- 200 gramas de queijo mussarela
- 1 pitada de sal
- 3 unidades de tomate

## MODO DE PREPARO

Bata os tomates no liquidificador. Tempere com sal e pimenta do reino. Pique o queijo. Fatie a linguiça (calabresa) e a cebola.

Faça a massa da pizza (receita "Massa de Pizza I"). Cubra toda a superfície da massa com o molho de tomates.

Distribua a calabresa, a cebola, as azeitonas e cubra com o queijo. Asse em forno quente.



A receita é do site Portal Gourmet.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.



## PARA HARMONIZAR

A escolha perfeita de harmonização passa pelas escolhas de vinhos com uvas Tempranillo, Carménère ou Merlot. Essas uvas vão tirar o picante da toscana e deixar o paladar mais suave.



**Rótulo sugerido:**  
Peñascal Tinto 2015



# Parma

## INGREDIENTES

- 1 unidade de massa de pizza

## Cobertura

- 150 gramas de queijo mussarela de búfala ralada
- 150 gramas de presunto parma fatiado
- 3 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 dente de alho
- 800 gramas de tomate sem pele em conserva
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de orégano seco

## MODO DE PREPARO

### Molho

Você pode usar o tradicional molho cru ou esta variação que vai ao fogo. Junte tudo e bata em um liquidificador. Apure por 10 a 15 minutos. Rende 400 ml.

### Pizza

Passe o molho sobre a massa. Adicione a mussarela de búfala, coloque em uma forma e leve ao forno (aquecer a 250 graus antes de colocar a pizza). Deixe até dourar a massa e derreter a mussarela. Somente após assada, adicione as fatias do presunto cru.

A receita é do site Gazeta do Povo.  
**Clique aqui** para conferi-la na íntegra.

## PARA HARMONIZAR

Experimente harmonizar a pizza com rótulos de uvas Barbera. Elas, geralmente, têm aromas frutados (cereja, mirtilo, framboesa) e acidez no paladar, com taninos moderados.



**Rótulo sugerido:**  
Ottone I° Barbera  
Piemonte 2016



# Sobre o Divvino

A loja virtual do **Divvino** oferece grande variedade de rótulos, escolhidos por uma equipe de especialistas composta por wine hunters e sommeliers, que estão sempre viajando em busca de rótulos exclusivos e de qualidade.

O **Divvino** também possui um clube de assinaturas com atuação no varejo on-line do Grupo Angeloni, uma empresa sólida, que figura entre as 500 maiores do país.

**Pronto para se tornar um especialista em vinhos? Acompanhe:**



CLUBE 

