

MAESTRO DELLA PIZZA

com Patrick
Catapano



Sumário

Reinvente seu cardápio.....	2
Prova e Ficha Técnica.....	4
Cardápio.....	6
RECEITA: Dolce Diavola.....	7
RECEITA: Emmental & Mortadela.....	9
RECEITA: Bacon e melaço.....	11
RECEITA: Caponata.....	13
RECEITA: Contadina.....	16
RECEITA: Mineirinha.....	18
RECEITA: Creme de Alcachofraçoalho.....	21
RECEITA: Red Hot.....	23
RECEITA: Crudaiola.....	26

Reinvente seu cardápio

Nesta aula eu vou te ajudar a criar um cardápio mais elaborado e criativo. É claro que algumas pizzas comuns você terá que ter para atrair os clientes mais tradicionais, e ter opções simples para os mais puristas, mas arrisque-se em novas combinações, novas tendências, criando assim seu próprio cardápio com a identidade de sua pizzeria. Isso hoje atrai os clientes, pois existem cada vez mais pizzerias, pizza por pizza eu como em qualquer lugar, por isso escolho as pizzerias que mais me chamam a atenção pelo conceito, pelo produto e pela inovação.

Na criação da cobertura de suas pizzas considere o contraste de sabores, faz muita diferença. Não é ideal que você carregue muito em determinado sabor e despreze outro.

Os sabores mais conhecidos são: salgado, doce, amargo, picante, ácido, azedo e defumado. Você pode brincar também com texturas como crocante e cremoso. E claro, a degustação começa pelo visual da sua pizza, capriche na combinação de cores e na apresentação dela.

Eu recomendo que você opte por ingredientes frescos e dê a preferência aos produtores e fornecedores locais, assim você vai contribuir com a economia local e terá uma logística mais eficaz.

Prova e Ficha Técnica

Após montar seu cardápio deve fazer as pizzas, experimenta-las e fazer a ficha técnica das escolhidas para poder saber o custo e estimar o preço de venda, segue exemplo de ficha técnica:

Modelo Ficha Técnica (Pizza Portuguesa)

Ingredientes	Quantidades	Observações	Preços
Massa de pizza	400 g		R\$ 3,00
Molho de tomates	80 g		R\$ 1,00
Mozzarella	100 g		R\$ 2,20
Presunto cozido	150 g	15 fatias	R\$ 3,00
Ovo cozido	70 g	Cozinhar o ovo por apenas 7 minutos	R\$ 0,60
Cebola roxa	70 g		R\$ 0,50
Orégano a gosto	1 g		R\$ 0,10
Total =			R\$ 10,40

Montagem:

Abra a massa de pizza, espalhe o molho, a mozzarella, coloque o presunto em trouxinhas, espalhe a cebola roxa e os ovos, e leve ao forno, asse pelo tempo determinado, retire do forno, finalize com o orégano e sirva

Preço de venda R\$ 52,00 (preço estimado).

Preço mínimo R\$ 41,60



CARDÁPIO

Vamos agora as criações...

RECEITA: Dolce Diavola
CHEF: Patrick Catapano



Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 g. para 35 cm.
Molho de tomates	80 g.	
Mozzarella	150 g.	
Salame picante	80 g.	
Reduzido de balsâmico	A gosto	

Montagem:

Abra a massa de pizza. Coloque o molho, a mozzarella e o salame picante. Leve ao forno, asse em temperatura 350 graus em média por 2 ou 3 minutos, deixando bem douradinha. Retire do forno, finalize com o reduzido de balsâmico, corte e sirva.

*RECEITA: Emmental &
Mortadela
CHEF: Patrick Catapano*



Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 g. para 35 cm.
Emmental	100 g.	
Mortadela	100 g.	
Gorgonzola	30 g.	
Azeite	A gosto	

Montagem:

Abra a massa de pizza. Coloque o queijo emmental e um fio de azeite. Leve ao forno, asse em temperatura 350 graus em média por 2 ou 3 minutos, deixando bem douradinha. Retire do forno, coloque a mortadela e o gorgonzola finalize com um fio de azeite, corte e sirva.

RECEITA: Bacon e melão
CHEF: Patrick Catapano



Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 g. para 35 cm.
Molho de tomates	80 g.	
Mozzarella	150 g.	
Bacon	50 g.	Cru (fininho) ou pré-assado, como preferir
Melão de cana	A gosto	

Montagem:

Abra a massa de pizza. Coloque o molho de tomates, a mozzarella e o bacon cru fatiado bem fininho. Leve ao forno, asse em temperatura 350 graus em média por 2 ou 3 minutos, deixando bem douradinha. Retire do forno, coloque o melaço de cana, corte e sirva.

RECEITA: Caponata
CHEF: Patrick Catapano



Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 g. para 35 cm.
Creme de ricota	120 g.	
Mozzarella	80 g.	
Presunto cozido	50 g.	
Caponata de beringela	80. .	

Caponata

Ingredientes:

1 berinjela grande, 1/2 pimentão vermelho, 1/2 pimentão amarelo, 2 talos de salsa, 1 cebola média, 1 colher de sopa de uvas passas (opcional), 1 colher de sopa de pinoli (opcional), 1 colher de sopa de azeitonas pretas picadas, 1/2 xícara de vinagre, 1/4 xícara de azeite extra virgem, 1 colher de sopa (rasa) de açúcar, pimenta do reino a gosto, orégano a gosto, sal a gosto.

Preparo:

Comece fatiando os pimentões, o salsa e a cebola em tiras não muito finas. Por último fatie a berinjela também em tiras. Em uma travessa, coloque os legumes, as uvas passas, o pinoli e as azeitonas. Tempere com sal, vinagre, orégano e pimenta. Junte o açúcar e o azeite e misture muito bem. Cubra com uma folha de papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180 °C de 30 a 40 minutos. Retire o papel alumínio, misture bem com uma colher e volte ao forno (sem papel alumínio) por mais 15 minutos a 230 °C.

Esta é uma receita mais tradicional, mas você não precisa colocar todos os ingredientes, pode fazer substituições ou mesmo optar por tirar alguns deles. Eu aconselho que você não retire a berinjela, o vinagre, o sal e o azeite, no resto pode brincar com novas combinações.

Montagem:

Abra a massa de pizza. Coloque o creme de ricota (abundante), a mozzarella e o presunto. Leve ao forno, asse em temperatura 350 graus em média por 2 ou 3 minutos, deixando bem douradinha. Retire do forno, coloque a caponata de berinjela e finalize com um fio de azeite, corte e sirva.

Dica: Você pode finalizar com Rúcula também, combina muito bem!

RECEITA: Contadina
CHEF: Patrick Catapano



Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 g. para 35 cm.
Molho de tomates	80 g.	
Mozzarella	100 g.	
Espinafre (refogado com azeite, sal e alho)	60 g.	
Cream cheese	80 g.	
Parmesão	30 g.	

Montagem:

Abra a massa de pizza. Coloque o molho de tomates, a mozzarella, o espinafre, o cream cheese e lascas de parmesão. Leve ao forno, asse em temperatura 350 graus em média por 2 ou 3 minutos, deixando bem douradinha. Retire do forno, corte e sirva.

RECEITA: Mineirinha
CHEF: Patrick Catapano



Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 g. para 35 cm.
Creme de leite	80 g.	
Mix de legumes (temperado)	80 g.	
Queijo minas fresco	100 g.	
Bacon em fatias finas	60 g.	
Azeite	A gosto	

Mix de Legumes

Ingredientes:

cenoura, pimentão amarelo, abobrinha, berinjela, broto de bambu e funghi champignon fresco. De preferência todos na mesma proporção para que fique bem colorido.

Preparo:

Corte em tiras finas ou quadradinhos pequenos. Cozinhe todos no vapor com exceção do funghi champignon que será colocado cru. Tire todo o excesso de água. Caso prefira ao invés de cozinhar no vapor você pode salteá-los rapidamente na frigideira com um bom azeite. Tempere com azeite, sal, alho picado e pimenta calabresa.

Montagem:

Abra a massa de pizza. Coloque o creme de leite, o mix de legumes, o queijo minas fresco e por último o bacon em fatias. Leve ao forno, asse em temperatura 350 graus em média por 2 ou 3 minutos, deixando bem douradinha. Retire do forno, regue com azeite, corte e sirva.

RECEITA: Creme de Alcachofra com queijo coalho
CHEF: Patrick Catapano



Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 g. para 35 cm.
Creme de alcachofra	250 g.	
Queijo Coalho	100 g.	

Creme de Alcachofra: Fundo de alcachofra bem picado, misture com creme de leite, azeite, parmesão e alho.

Montagem:

Abra a massa de pizza. Coloque o creme de alcachofra e o queijo coalho. Leve ao forno, asse em temperatura 350 graus em média por 2 ou 3 minutos, deixando bem douradinha. Retire do forno, regue com azeite, corte e sirva.

RECEITA: Red Hot
CHEF: Patrick Catapano



Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 g. para 35 cm.
Creme de pimentões vermelhos	150 g.	
Mozzarella	150 g.	
Salsicha Viena	100 g.	
Tomilho Fresco	A gosto	

Creme de pimentão:

Grelhe os pimentões vermelhos (para dar um sabor de defumado no creme). Retire as peles e bata no liquidificador ou com um mixer até obter uma consistência cremosa, controle a cremosidade colocando azeite e se necessário um pouquinho de água. Tempere com sal, alho e tomilho.

Montagem:

Abra a massa de pizza. Coloque o creme de pimentão, a mozzarella, a salsicha viena e salpique um pouco de tomilho fresco por cima. Leve ao forno, asse em temperatura 350 graus em média por 2 ou 3 minutos, deixando bem douradinha. Retire do forno, corte e sirva.

RECEITA: Crudaiola

CHEF: Patrick Catapano



Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 g. para 35 cm.
Azeite	A gosto	
Flor de sal	A gosto	
Mozzarella de búfala	100 g.	
Presunto cru	60 g.	
Rúcula	A gosto	
Tomate cereja	A gosto	
Parmesão	30 g.	

Modo de Preparo:

Esta pizza será assada apenas o disco e toda a cobertura será colocada após a saída do forno. Ideal para o verão, leve e saborosa.

Abra a massa de pizza. Regue com azeite e coloque o sal. Leve o disco ao forno, asse em temperatura 350 graus em média por 2 ou 3 minutos, deixando bem douradinha. Retire e monte na seguinte ordem: mozzarella de búfala, presunto cru, rúcula fresca, os tomates cerejas cortados ao meio, finalize com o parmesão ralado. Regue com azeite abundante, corte e sirva.

RECEITA: Alho Poró
CHEF: Patrick Catapano



Ingredientes	Quantidades	Observações
Massa de pizza	300 g.	350 g. para 35 cm.
Molho de tomates	80 g.	
Queijo Polenguinho	60 g.	4 unidades
Alho poró	30 g.	1 talo
Azeite	A gosto	
Flor de sal	A gosto	
Queijo Gouda	60 g.	
Alecrim	A gosto	

Montagem:

Abra a massa de pizza. Coloque o molho de tomates, o queijo polenguinho, o alho poró, azeite, flor de sal, o queijo gouda e por último o alecrim. Leve ao forno, asse em temperatura 350 graus em média por 2 ou 3 minutos, deixando bem douradinha. Retire do forno regue com mais um fio de azeite e sirva.