

# Pizza chique



Sim, voltamos com esse post pois foram vários pedidos... Então, como hoje é sexta feira, organize sua pizza com carinho e aproveite as dicas...

**Capriche na apresentação** – em vez de empilhar pratos e talheres a americana, deixe os lugares colocados na mesa. Dá um ar mais arrumado, a comida fica até mais saborosa.

Não dá outra: preste atenção a quantos sabores e combinações fazem da pizza um dos alimentos mais completos e, por incrível que pareça, muitas vezes **menos calórico** do que parece. Veja como arrasas servindo o prato preferido de 9 entre 10 pessoas sem morrer de trabalhar.

**Pode comer com a mão?** Pode, claro, mas é preciso saber: dobrando o pedaço em dois e, morda. Apenas evite fazer isso

com as de recheio muito cremoso ou picado – que fatalmente vai cair antes de chegar a boca.

**Deixe todo material a mão** – principalmente cortadores e espátulas. O ideal é ter um para cada uma. Assim todos podem se servir sem esperar e deixar a massa esfriar.

**Para não esfriar** – evite deixá-las destampadas ou perto de janelas abertas. O ideal mesmo é colocá-las sobre placas térmicas que são esquentadas no micro ondas e mantém o calor por até duas horas. Se tiver esse tipo de ferramenta não tenha preguiça de usar pois faz a maior diferença!

**E para beber?** – esqueça essa estória de que **pizza com guaraná** é que é uma delícia. Até é. Com Coca Cola e água com gás também. Porém nada impede que você tome também um bom **vinho tinto** acompanhando a sua. Experimente e veja como a refeição adquire outra categoria.



E já que estamos falando em acompanhamentos, não precisa servir pizza com outros pratos. Mas uma salada de folhas e tomate com um azeite e vinagre balsâmico é um ótimo contraponto para tanta massa e eventuais misturas de temperos.

**Precisa sobremesa?** – se é domingo esqueça sobremesa. Inclusive o sorvete que vai exigir taças especiais etc. Mas uma bandeja para servir um ótimo **cafezinho** precisa estar montada. E, de quebra, uma lata com biscoitos doces ou chocolates comprados na sua padaria preferida pela manhã. Afinal de contas, é fundamental adoçar a boca e o início da semana – concorda?