

# Como servir Pizza com capricho



É hora de corrigir esse erro, uma vez que é perfeitamente possível manter a simplicidade das receitas e ainda acrescentar um certo requinte a uma reunião, ainda que sirvamos apenas as nossas redondas preferidas.

Quer apostar? Para começar, comece por prestar atenção a quantos sabores e combinações acabam fazendo da pizza um dos alimentos mais completos e, por incrível que pareça, muitas vezes menos calórico do que parece.

Se der vontade, peça a sua variação preferida e não vá se afogar em culpa apenas porque, secretamente, deseja pedir a

califórnia com pêssgo em calda quente ou a de peru defumadao com catupiry.

Acredite: todo mundo vai querer experimentar a novidade. Em tempo: até quatro pessoas, calcule, meia pizza para cada um, a partir daí, uma para cada três pessoa já deveria bastar.

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

E pode comer com a mão? Até pode mas é preciso saber: dobrando o pedaço em dois e, claro, evitando fazer isso com as de recheio muito cremoso ou picado que fatalmente desintegrarão antes de chegar a boca.

**Deixe todo material a mão** – principalmente cortadores e espátulas. É preciso realmente ter um para cada uma, para que, na hora todos possam se servir sem ter que esperar e, conseqüentemente 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. Embora, no verão, uma salada de folhas e tomate com um azeite e vinagre balsâmico tenha um efeito pra lá de refrescante e é um ótimo contraponto para tanta massa e eventuais misturas de temperos.

**Precisa sobremesa?** – se o dia é domingo e você está querendo simplificar 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?