

Rafael Mollica/Divulgação



Inspirada na receita campeã, veja um roteiro de pizzas com camarão

Ricardo Wrobel/Divulgação



O chef Sei Shiroma teve sua pizza (ao lado) eleita no 50 Top Pizza

Scampi:

a pizza de camarão que conquistou a América Latina saindo do forno carioca

Por **Natasha Sobrinho (@restaurants_to_love)** Especial para o Correio da Manhã

Entre tantas combinações possíveis sobre uma massa, molho e queijo, a pizza de camarão sempre foi uma escolha ousada — e quando feita com técnica e intenção, pode ser uma obra-prima. Foi o que provou a Scampi, pizza da Ferro e Farinha, criada pelo chef Sei Shiroma, eleita recentemente a melhor pizza de 2025 da América Latina, pelo guia internacional 50 Top Pizza. Ela é feita com camarão, creme de alho, mozzarella, molho de tomate, salsinha, cebola e basilico e assada no forno a lenha. Inspirada na receita campeã, veja um roteiro de redondas que tem o camarão como ingrediente principal:

Divulgação



Puli Trattoria

HOUSE FORNERIA - Preparadas com massa aerada e farinha italiana 00 de longa fermentação, as redondas gourmet são as estrelas do cardápio da rede de pizzarias carioca. Entre os destaques da casa, está a Pizza de Camarão com Catupiry (a partir de R\$98). Uma pizza feita com molho de tomate pelati, mozzarella, camarão puxado no azeite e alho, catupiry e orégano. Rua Miguel Lemos, 99 – Copacabana. Tel: (21) (21) 2042-4930.

Divulgação



House Forneria

Divulgação



Oliver's Pizza

Tomás Vélez/Divulgação



Oggi

Divulgação



Broto

FERRO E FARINHA - Além da 4ª colocação no ranking do 50 Top Pizza América Latina, a casa também recebeu o prêmio de “Pizza do Ano” pelo seu elogiado sabor Scampi, de camarão (R\$ 67). Ela é inspirada no clássico italo-americano “shrimp scampi”, uma receita simples, de camarões salteados em um molho de manteiga e na criação da casa leva camarões, creme de alho, mozzarella,

molho de tomate, salsinha, cebola e basilico, tudo finalizado na lenha. Rua Maria Quitéria, 107 – Ipanema. Tel: (21) 97214-0460.

OGGI - Entre as pizzas napolitanas da pizzeria o comensal pode encontrar a combinação de Gamberi e Pancetta (R\$89). Ela é feita com pesto, fior di latte, pancetta, camarão, molho pingado e parmesão. Rua Aristides

Espínola, 101 – Leblon. Tel: (21) 3489-9169.

PULI - Novidade na Gávea, a trattoria oferece em seu cardápio a Pizza Il Gambero (R\$ 58). Na receita leva molho de tomate italiano, mozzarella, camarão salteado com alho poró e catupiry, na massa de longa fermentação. Rua Marquês de São Vicente, 90 (Villa 90) – Gávea. Tele: (21) 3851-7373.

BROTO - O chef João Diamante lançou em parceria com a pizzeria um sabor especial de redonda, a Rainha do Mar (R\$ 75). Ela leva camarão, queijo cremoso, alho poró, acompanha um molho vinagrete e é finalizada com coentro. E o melhor, a cada pizza comprada o cliente estará ajudando o Diamantes na Cozinha, projeto social de João Diamante que utiliza a gastronomia como ferramenta de transformação. Rua Major Ávila, 456. Telefone e whatsapp: (21) 3795-5551.

OLIVER'S - Entre os sabores de redondas da pizzeria está uma combinação que não tem erro: a Pizza de Camarão com Catupiry (R\$ 48 - 30cm). Ela é coberta com molho de tomate, mozzarella, camarão, alho poró e catupiry. Av. Nuta James, 65 - Barra da Tijuca. Tel: (21) 99899-5452.