

PIZZAIOWA X-SALADA

INGREDIENTES

7 colheres (sopa) rasas de goma de tapioca

2 colheres (sopa) palmito em conserva picado

2 ovos

2 fatias de mussarela

2 tomates

2 folhas de alface

molho shoyu a gosto

sal a gosto

margarina

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro pegue um tomate e corte em pedaços bem pequenos. Pegue uma panela e coloque 1 colher de margarina e 1 pitada de sal.

Depois coloque o molho shoyu e o tomate picado.

Tampe a panela e deixe o tomate refogar por 5 minutos em fogo baixo até ele começar a soltar uma água.

Quando estiver engrossando o molho, coloque meio copo de água e tampe de novo e deixe mais 3 minutos em fogo baixo. Depois, só temperar com sal.

Para a massa

Pegue uma tigela e quebre os 2 ovos e bata com um garfo. Acrescente a goma de tapioca aos poucos e vai misturando até a massa ficar homogênea. Coloque o palmito picado e misture.

Pegue uma frigideira e coloque 2 colheres de margarina e mexa até derreter. Depois coloque a massa e tampe, deixe por 5 minutos em fogo baixo

Frite os dois lados e quando estiver douradinho, desligue o fogo e a coloquem em um prato. Depois pegue outro tomate e corte em rodelas finas. Corte as folhas de alface.

Para a montagem

Primeiro coloque o molho e espalhe sobre a massa, depois acrescente a alface. Por cima ponha a mussarela e finalize com o tomate em rodelas. Acrescente orégano e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13672-pizzaioca-x-salada.html>