PIZZA DE COSTELA COM CATUPIRY (MASSA CASEIRA)

INGREDIENTES

MASSA

900 g de farinha de trigo sem fermento

30 g de fermento biológico

3 xícaras (chá) de água morna

3/4 de xícara (chá) de óleo

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de açúcar

RECHEIO

1 peça de costela gaúcha (dá pra rechear 2 pizzas grandes)

1 cebola

1 tomate

2 dentes de alho

1 molho de tomate

1 tablete de caldo de carne

capupiri a gosto

salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA

Em uma recipiente grande, misture o fermento, o sal, o açúcar e metade da água morna.

Mexa bem até dissolver todo fermento.

Em seguida adicione metade da farinha de trigo, o óleo e mexa bem até criar uma consistência pastosa.

Acrescente o restante da farinha de trigo, a água e mexa bem.

Assim que a massa desgrudar das mãos sove bastante e cubra o recipiente por 1 hora.

Deixe descansar até a massa crescer.

Depois de crescida coloque farinha em uma base (mesa/pia) e abra a massa de cumprido, depois corte em quatro pedaços iguais.

RECHEIO

Corte a metade da cebola e o tomate em cubos, pedaços pequenos (imitando vinagrete) e reserve.

Cozinhe a costela em uma panela de pressão até ficar bem mole ao ponto de desfiar, coloque o tempero de preferência (cozinhei com o alho, a metade da cebola e 1 tablete de caldo de carne).

Após o cozimento, retire a gordura e desfie toda carne num refratário a parte.

Em uma panela pequena refogue o molho de tomate com o alho e a cebola bem picada, reserve.

MONTAGEM

Com o disco aberto, preencha todo o disco com o molho de tomate com uma colher, deixando uma pequena borda sem o molho.

Acrescente o catupiri por todo disco.

Em seguida preencha todo o disco com a costela desfiada, salpique algumas folhas de salsinha por cima.

PREPARO

Leve ao forno a 180º C, preaquecido por 15 minutos.

Após assada salpique o tomate e cebola picados em cubos por toda a pizza, salpique também salsinha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14002-pizza-de-costela-com-catupiry-massa-caseira.html