PIZZA DO NILSON’S

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 pote molho de tomate ou molho pronto para pizza

200 g de queijo mussarela

200 g de presunto

1 pacote de orégano

1 calabresa sem a pele cortada em fatias bem fininhas

MODO DE PREPARO

Misture em uma tigela ou bacia média a farinha, o açúcar, o sal e o fermento.

Acrescente a manteiga ou óleo e o ovo; misture bem.

Acrescente a água ou leite aos poucos e amasse até a massa desgrudar das mãos.

Coloque sobre uma mesa ou balcão e sove a massa por uns 15 minutos.

Enfarinhe a mesa ou coloque novamente na tigela ou bacia; cubra com um pano úmido e deixe descansar por uns 30 a 40 minutos, até dobrar de tamanho a massa.

Amasse novamente e corte a massa fazendo as bolas; abra com um rolo de pastel para fazer os discos de pizza.

Coloque em uma forma e pre-asse por 10 a 15 minutos em forno a 200° C.

Retire e recheie; espalhe um pouco de molho de tomate ou molho para pizza sobre a massa.

Rale o queijo e presunto no ralo grosso, misture um pouco de orégano pra dar o sabor.

Fatie calabresa bem fininha; espalhe sobre a massa já com o molho.

Coloque para assar uns 10 minutos e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14082-pizza-do-nilsons.html