FOCACCIA DE ABOBRINHA, PARMESÃO E TOMATE CEREJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:200 ml de água morna

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

5 g de açúcar

10 g de fermento biológico seco instantâneo para pães

400 g de farinha de trigo

5 g de sal

15 ml de azeite

COBERTURA:

Cobertura:2 abobrinhas italianas pequenas, cortadas em rodelas finas

azeite quanto baste

sal a gosto

20 tomates cereja cortados ao meio

pimenta a gosto

parmesão ralado a gosto

folhas de orégano fresco e manjericão a gosto

sal rosa a gosto

MODO DE PREPARO

Misture em uma vasilha a água, as duas colheres de farinha, o fermento e o açúcar; mexa bem e aguarde 10 minutos.

Em uma vasilha coloque a farinha junto com o sal e o azeite.

Por último, coloque a mistura do fermento; misture tudo delicadamente, sem sovar.

Cubra com filme plástico e deixe crescer por aproximadamente 40 minutos.

Em uma frigideira antiaderente, coloque as fatias de abobrinha com azeite suficiente para grelhá-las; não doure muito para não ficarem com gosto amargo.

Ao desligar, adicione sal e pimenta a gosto.

Abra a massa com as mãos em uma assadeira de aproximadamente 35 cm por 20 cm, untada com azeite.

Por cima da massa, coloque os tomates, as rodelas de abobrinhas, o queijo ralado e regue com azeite; deixe crescer por 30 minutos.

Leve ao forno preaquecido a 180º C por 35 a 40 minutos.

Assim que desligar, salpique sal rosa e coloque as folhas de manjericão e orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14083-focaccia-de-abobrinha-parmesao-e-tomate-cereja.html