

MASSA DE PIZZA DE PEITO DE FRANGO (SEM FARINHA)

INGREDIENTES

- 1 peito de frango grande
- 3 ovos
- 2 colheres (chá) de azeite
- 1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Cozinhe bem o peito de frango e desfie.

Bata o frango desfiado no liquidificador aos poucos, até que se triture muito bem.

Coloque o frango triturado em um recipiente e adicione os ovos e o azeite.

Amasse bem e adicione o fermento.

Coloque em uma forma untada com azeite, espalhando a massa com a espessura que desejar (mais fina ou mais grossa).

Leve ao forno para dar uma gratinada.

Retire e coloque o recheio que preferir, usando sempre molho de tomate como base do recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14092-massa-de-pizza-de-peito-de-frango-sem-farinha.html>