PIZZA DE FRIGIDEIRA DELICIOSA

INGREDIENTES

1 ovo

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento biológico

1 pitada de sal

1 xícara de leite

1 colher (sopa) de manteiga

molho de tomate da sua preferência

queijo mussarela

orégano a gosto

presunto, calabresa, tomate, ovos, azeitonas a seu gosto

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes em uma travessa e misture com uma colher até unificar os ingredientes e ter consistência para colocar a mão na massa.

Sove a massa até desgrudar das mãos (se possível, coloque em uma bancada com farinha de trigo e vá sovando).

Em seguida, deixe a massa descansar por 10 minutos.

Após esse tempo, abra a massa e faça furinhos com um garfo.

Corte a massa no tamanho da sua frigideira e leve ao fogo por 2 minutos de um lado e 2 minutos do outro, repetindo o processo em todo o restante da massa.

Após deixar a massa pronta, coloque extrato ou molho de tomate, queijo mussarela, orégano e os demais recheios que desejar.

Coloque novamente na frigideira com uma tampa, de preferência transparente, e deixe até o queijo derreter.

Coloque em uma forma ou em uma travessa do tamanho da sua pizza e é só saborear!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14644-pizza-de-frigideira-deliciosa.html