

PIZZA DE PÃO MASSA FINA OU PÃO DOCE

INGREDIENTES

1 pão massa fina, ou pão doce como é chamado em alguns estados

1/4 de calabresa fatiada

2 fatias de queijo cortado em pequenos pedaços

orégano a gosto

azeitonas a gosto

molho de tomate a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue o pão massa fina, e corte-o ao meio, com cuidado para não separar as duas metades, cortando no mesmo sentido que se corta pão de cachorro quente.

Pegue uma frigideira e derreta a margarina.

Doure um pouco o pão, apertando levemente com a ajuda de uma espátula.

Faça isso nos dois lados do pão.

Cubra o pão com o molho de tomate.

Coloque o queijo picado, a calabresa, o orégano e as azeitonas.

Levar ao forno por mais ou menos 5 a 7 minutos ou até que o queijo derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14989-pizza-de-pao-massa-fina-ou-pao-doce.html>