

# PIZZINHA DE SALAME

## INGREDIENTES

### MASSA

- 1/4 de xícara (chá) de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite quente
- 1 tablete de fermento para pão (15 g)
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo e uma pitada de sal

### RECHEIO

- 3/4 de xícara (chá) de extrato de tomate
- 250 g de salame picado
- 3/4 de xícara (chá) de queijo prato ralado
- 1 colher (chá) de manjericão
- 1 colher (chá) de orégano
- 1/4 de xícara (chá) de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Misture a manteiga com leite e leve ao fogo até ficar morna.

Junte o fermento esmigalhado e deixe descansar por 10 minutos.

Acrescente a farinha e o sal.

Amasse até obter uma massa lisa.

Cubra com um pano e deixe descansar por 40 minutos.

Abra a massa com um rolo até obter uma espessura de 0,5 cm. Corte em rodelas de 6 cm de diâmetro. Distribua-as em 2 assadeiras untadas.

Misture o manjericão, orégano e o extrato de tomate. Espalhe sobre as rodelas de massa.

Salpique com o salame e por cima espalhe os dois tipos de queijo.

Leve ao forno quente (200°C) já aquecido por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/15360-pizzinha-de-salame.html>