

PIZZA FRITA (RÁPIDA)

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

Sal a gosto

1 ovo

1 colher (sopa) de óleo

Água (temperatura ambiente) para dar ponto à massa

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a farinha, o sal e o fermento.

Em seguida, acrescente o ovo e o óleo e misture bem.

Vá acrescentando a água até dar o ponto de massa sovada.

Sove bem a massa e deixe descansar por 15 minutos.

Separe pequenas porções da massa e abra com um rolo (formato de mini pizza).

Preaqueça a frigideira com fios de óleo e frite de um lado.

Quando estiver dourado vire, e já pode colocar o recheio do seu agrado.

Tampe a frigideira enquanto está fritando o segundo lado para o recheio cozinhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15991-pizza-frita-rapida.html>