

PIZZA DE CALABRESA COM MASSA DE PINHÃO

INGREDIENTES

SUGESTÃO DE COBERTURA:

Sugestão de cobertura: 200 g de queijo mussarela ralado

4 colheres (sopa) de molho de tomate

1 linguiça calabresa cortada em rodelas

1 cebola pequena cortada em rodelas bem finas

MODO DE PREPARO

Bata o pinhão moído, os ovos, o leite e a margarina no liquidificador até a massa ficar homogênea.

Unte a forma de pizza e acrescente a massa.

Deixe assar por 5 minutos em forno alto.

Retire a assadeira do forno e vire a massa (que deverá estar levemente dourada).

Espalhe o molho de tomate e o queijo ralado.

Em uma panela, refogue a calabresa até dourar.

Acrescente a cebola cortada em rodelas e refogue até a cebola ficar dourada.

Espalhe a calabresa e a cebola por cima do queijo mussarela.

Coloque a assadeira de volta ao forno e deixe assar por mais 5 minutos ou até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17373-pizza-de-calabresa-com-massa-de-pinhao.html>