PIZZA ENROLADA DE ATUM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 kg de farinha de trigo

1 pacotinho de fermento biológico seco

2 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1/2 colher (sopa) de sal

1 colher (café) de açúcar

RECHEIO:

Recheio:2 lata de atum

1 cebola cortada em rodelas finas

1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas picadas

1/4 de xícara (chá) de molho de tomate

gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a farinha, fermento, sal, açúcar, manteiga, ovo e misture bem.

Aos poucos coloque a água, vá amassando até desgrudar das mãos.

Deixe descansar por 30 minutos.

Com um rolo estique a massa, espalhe o molho de tomate e coloque o atum, a cebola e as azeitonas.

Enrole a massa apertando bem para não cair o recheio, pincele com a gema.

Deixe descansar por 30 minutos.

Leve ao forno por 50 minutos até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17866-pizza-enrolada-de-atum.html