

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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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