

PIZZA PRÁTICA DE PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

Pão de forma (usei integral)
50ml de leite pra umedecer o pão
1 cx de extrato de tomate (100gr +/-)
150gr de presunto
150gr de mussarela
1 calabresa em rodela
Rodela de tomate e cebola (o quanto preferir)
Palmito (algumas fatias)
Orégano e pimenta pra salpicar por cima

MODO DE PREPARO

Unte uma assadeira para pizza com um pouco de manteiga.
Disponha as fatias do pão de forma (tire a casca em volta do pão das fatias que vão no meio da assadeira), aperte bem para não ficar nenhum espaço entre as fatias.
Jogue o leite com uma colher apenas pra umedecer.
Coloque no forno por 5 minutos.
Depois que ficar 5 minutos no forno, tire e comece a dispor os ingredientes.
Comece com o extrato de tomate, espalhando delicadamente sobre o pão.
Depois as fatias de presunto, mussarela, calabresa, palmito, tomate e cebola.
Antes de colocar no forno, salpique pimenta do reino e orégano.
Leve ao forno por 25 minutos ou até a calabresa estar assada e o queijo derretido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/17926-pizza-pratica-de-pao-de-forma.html>