

# PIZZA PRÁTICA DE PÃO DE FORMA

## INGREDIENTES

Pão de forma (usei integral)

50ml de leite pra umidecer o pão

1 cx de extrato de tomate (100gr +-)

150gr de presunto

150gr de mussarela

1 calabresa em rodelas

Rodelas de tomate e cebola (o quanto preferir)

Palmito (algumas fatias)

Oregano 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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