

PIZZA DIFERENTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de queijo ralado

5 mg de fermento biológico

50 ml de leite

10 ml de óleo

farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 500 g de queijo mussarela ralado

300 g de presunto

orégano

2 tomates

1 cebola

MOLHO:

Molho: 1 sachê de molho pronto

2 colheres de manteiga

1 cebola picada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Amorne o leite, acrescente o fermento e dissolva-o.

Adicione o óleo, o queijo ralado e misture.

Depois disso, acrescente a farinha de trigo aos poucos até dar o ponto (quando a massa desgrudar das mãos).

Sove a massa e deixe descansar por 15 minutos ou até ela dobrar de tamanho.

RECHEIO:

Recheio: Corte os tomates e as cebolas em rodela.

Em recipiente diferentes, rale o queijo e o presunto e deixe-os em recipientes separados.

MOLHO:

Molho: Adicione a manteiga em uma panela e frite a cebola.

Adicione seu molho e mexa em fogo médio por 3 minutos.

Desligue o fogo.

MONTAGEM:

Montagem: Unte sua forma de pizza com óleo.

Adicione a massa e espalhe com as mãos até cobrir o fundo.

Leve ao forno preaquecido a 180º C.

Deixe no forno por mais ou menos uns 5 minutos.

Retire do forno e acrescente o molho espalhando com uma ajuda da colher.

Acrescente o queijo, o presunto, orégano, os tomates e a cebola.

Leve de volta ao forno por mais 5 minutos e está pronta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19407-pizza-diferente.html>