

PIZZA MARGUERITA DE MACARRÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de massa de ovos no formato argolinha ou caramujinho cozida al dente
1 colher (chá) de caldo de legumes em pó 0% de gordura
2 ovos grandes, batidos
2 colheres (sopa) de requeijão firme ou cream cheese
2 colheres (sopa) de farinha de rosca
1 colher (sopa) de queijo parmesão, ralado
sal e pimenta-do-reino a gosto

COBERTURA:

Cobertura:500 g de molho de tomate industrializado ou caseiro
300 g de queijo tipo muçarela, ralado
1 tomate em fatias ou tiras
2 colheres das de sopa de queijo parmesão ralado fino
azeitonas ao seu gosto
folhas frescas de manjericão ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a massa em uma tigela, acrescente o caldo em pó, os ovos batidos, o requeijão, a farinha de rosca, o queijo parmesão, o sal, a pimenta, misture bem e reserve.

Unte com azeite uma forma grande para pizza, acomode a massa, cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 200º C, por 10 minutos.

Retire o papel-alumínio, coloque o molho de tomate, o queijo muçarela, as fatias de tomate, o queijo parmesão, as azeitonas.

Volte ao forno para derreter os queijos.

Retire do forno, coloque o manjericão e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/19852-pizza-marguerita-de-macarrao.html>