

PIZZA DE CREPIOCA NO GRILL

INGREDIENTES

MASSA

4 ovos
7 colheres (sopa) de tapioca
sal a gosto
1 pitada de fermento químico em pó
pimenta-do-reino
manteiga para untar

RECHEIO

peito de peru
queijo branco
molho de tomate
tomate
manjericão fresco ou em pó
orégano

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa (a tapioca poderá empelotar, mas você pode usar a batedeira para evitar isso).

Leve ao grill (aqueles redondos com chapa antiaderente) em temperatura baixa (aconselho untar para evitar que agarre no fundo).

Depois que a massa estiver pronta, basta rechear com os ingredientes indicados (mas você pode variar, indico recheios mais leves para combinar com a massa).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20641-pizza-de-crepioca-no-grill.html>