

PIZZA DE HAMBÚRGUER DO SENISE

INGREDIENTES

750 g de acém moído
1 envelope de sopa de cebola
1 disco de pizza
1 pacote de molho de tomate
1 pacote de molho branco
1/2 copo de requeijão
7 a 8 fatias de mussarela
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída e a sopa de cebola numa tigela e misture bem até ficar homogêneo.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Unte a forma de pizza e abra a carne direto na forma, moldando um grande hambúrguer, no diâmetro do seu disco de pizza.

Deixe assar por uns 15 minutos ou até a carne começar a dourar.

Enquanto isso, coloque numa panela o molho branco, o requeijão e mais ou menos 3/4 do molho de tomate.

Aqueça mexendo sempre até misturar bem, reserve.

Tire cuidadosamente o seu grande hambúrguer da assadeira e reserve.

Na assadeira agora você vai montar a pizza.

Coloque o disco de pizza.

Espalhe o molho de tomate que sobrou, por cima da massa.

Coloque as fatias de mussarela.

Agora coloque seu grande hambúrguer e cubra com o molho rosé que você preparou.

Asse a pizza até a massa ficar crocante e a mussarela derreter.

Para finalizar, coloque um pouco mais do molho rosé por cima, cubra com batata palha e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20826-pizza-de-hamburguer-do-senise.html>