

PIZZA DE PÃO FRANCÊS

INGREDIENTES

- 1 pão francês amanhecido
- 2 colheres (sopa) de molho de tomate pronto de sachê
- 2 fatias de presunto
- 2 colheres de milho
- 1 tomate inteiro picado
- catupiry ou requeijão a gosto
- 2 fatias de mussarela
- orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o pão francês ao meio sem separar as duas partes.

Passes o molho de tomate nas duas partes e em todo o pão.

Após passar o molho, coloque no forno preaquecido a 150° C por cerca de 10 minutos.

Após os 10 minutos, retire do forno, e comece a rechear com uma fatia de presunto em cada parte do pão.

Misture o milho com o tomate em uma vasilha, coloque sobre o presunto e adicione o catupiry ou requeijão a gosto.

Por último, coloque uma fatia de mussarela em cada parte do pão e acrescente orégano a gosto.

Leve ao forno por mais 10 minutos a 150° C e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21720-pizza-de-pao-frances.html>