

PIZZA CASEIRA FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de farinha de trigo
10 g de fermento biológico em pó
4 colheres (café) de açúcar
1 colher de (café) de sal
2 colheres (sopa) de óleo
4 tomates maduros
1 dente de alho pequeno
1/2 cebola pequena
300 g de queijo mussarela
1 calabresa cortada em rodelas

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em um liquidificador, passe os tomates para triturar e depois coloque um fio de óleo na panela, refogue o alho e a cebola.

Quando estiver dourado coloque o tomate, adicione sal e deixe cozinhar por 10 minutos ou até engrossar um pouco.

Quando terminar o tempo da massa repare que ela vai aumentar de tamanho, então coloque a massa no balcão novamente e abra a massa com um rolo.

Passe o molho e coloque os recheios, no caso o queijo e a calabresa, depois cozinhe em forno preaquecido a 200 °C, por 15 minutos aproximadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/22511-pizza-caseira-facil.html>