PIZZA TIMAY

INGREDIENTES

NAACCA

Massa:500 g de farinha de trigo

1/2 xícara de água morna

10 g de fermento biológico

1 colher de (café) de sal

1 colher de (café) de açúcar

2 colheres de (sopa) de azeite

RECHEIO

1 calabresa

1/2 cebola picada

azeitona a gosto

300 g de mussarela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Adicione a farinha de trigo, a água morna, o fermento, sal, açúcar e o azeite, depois mexa até ficar no ponto e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Corte a calabresa e a cebola em rodelas finas, depois adicione a mussarela e os tomates na massa aberta.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22874-pizza-timay.html