PIZZAROFA DE LINGUIÇA CALABRESA

INGREDIENTES

Massa

3 colheres (sopa) de farofa tradicional Yoki

2 ovos

1 pitada de orégano para a massa

1 azeitona bem picadinha

sal a gosto

Recheio

3 fatias de queijo muçarela

2 colheres (sopa) de molho de tomate pronto

6 fatias de linguiça calabresa

3 azeitonas para decorar

orégano para decorar

MODO DE PREPARO

Massa

Acrescente orégano, azeitona e misture bem

Leve ao fogo baixo e tampe a frigideira

Enquanto a massa está sendo preparada no fogo, refogue as fatias de linguiça até dourar

Tampa a frigideira

Aguerde um pouco e verifique se o queijo derreteu

Ótimo apetite

A farofa já vem temperada, portanto experimente antes de levar ao fogo ou forno

Experimente misturar à massa, sardinha enlatada com cebola e cheiro

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2409-pizzarofa-de-linguica-calabresa.html