

PIZZA DE FEIJÃO DO GUSTAVO

INGREDIENTES

MASSA DE PIZZA:

Massa de pizza: 1 kg de farinha de trigo

30 g de fermento biológico

3 xícaras de água morna

3/4 xícaras de óleo

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de pinga

RECHEIO:

Recheio: 2 copos de feijão (cerca de 500 g)

água a gosto

1 dente de alho picado

1 xícara de cebola bem picadinha

sal a gosto

1 lata de molho de tomate

1/2 kg de queijo muçarela

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o fermento, o sal e o açúcar em um pouco de água morna até que o fermento esteja completamente dissolvido.

Em seguida, adicione metade da medida de farinha de trigo, o óleo e mexa até criar uma consistência pastosa.

Acrescente o restante da farinha de trigo, a água morna e misture bem.

Assim que a massa desgrudar das mãos, deixe crescer por 30 minutos.

Abra os discos, fure a massa com um garfo e pincele o molho.

PREPARO DO FEIJÃO:

Preparo do feijão: Separe, lave o feijão e deixe-o de molho em uma bacia com água de um dia para o outro.

Se estiver com pressa, pode ferver 1 litro de água e deixar o feijão de molho nessa água por cerca de 2 horas.

Despeje o feijão amolecido em uma panela de pressão e complete com água até a metade da panela.

Adicione o sal e os dentes de alho, tampe a panela e deixe em fogo alto.

Quando pegar pressão, conte 20 minutos.

Após os 20 minutos, deixe a panela de pressão esfriar por uns 10 minutos e abra a tampa.

Agora pegue o disco da massa de pizza já aberto e coberto com molho de tomate, cubra com mussarela e coloque a quantidade de feijão a gosto.

Deixe assar em forno médio por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24191-pizza-de-feijao-do-gustavo.html>