

PIZZA FALSA PORTUGUESA

INGREDIENTES

1/2 pacote de pão de forma sem casca
6 tomates
1/4 de um pimentão vermelho
1/4 de um pimentão verde
1/2 cebola
4 dentes de alho
100 g de presunto picado
100 g de milho em conserva
150 g de queijo mussarela
5 ovos
manjeriço, orégano, sal e pimenta-do-reino a gosto
azeite
200 ml de leite
1 colher (chá) de páprica picante

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Comece cortando os tomates ao meio.

No ralo grosso de um ralador, passe o lado interno dos tomates até que fique apenas a casca na sua mão.

Em um liquidificador, coloque os pimentões, a cebola, o alho, a páprica e 2 colheres de sopa de azeite. Bata até ficar homogêneo e incorpore essa mistura ao molho de tomate, mexendo devagar.

Coloque sal e os temperos, mexendo sempre.

Se quiser pode colocar mais azeite, o importante é ter uma consistência de um molho grosso.

MASSA:

Massa: Misture um ovo batido, o leite, um fio de azeite e sal.

Se quiser, pode acrescentar mais algum tempero que gostar.

Molhe cada fatia de pão nessa mistura e as acomode em uma assadeira até cobri-las.

MONTAGEM:

Montagem: Cubra a massa com o molho e espalhe o presunto e milho.

Quebre cada um dos outros quatro ovos e os coloque por cima lado a lado.

Cubra com o queijo e leve ao forno a cerca de 200º C por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24437-pizza-falsa-portuguesa.html>