

PIZZA TRICOLORE

INGREDIENTES

1 tomate descascado em fatias finas

3 colheres (sopa) de queijo ricota

1 dente de alho picado

manjericão e queijo ralado para decorar

sal e pimenta a gosto

1 colher (sopa) de fermento biológico seco

2 xícaras de farinha, mais um pouco

2/3 de xícara de água morna (não quente)

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 pitada de açúcar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 220° C.

Misture a água morna, o fermento biológico e o açúcar em uma tigela pequena.

Misture e reserve até que espuma e bolhas apareçam na superfície.

Enquanto isso, misture em uma tigela grande a farinha, o sal, o azeite de oliva e algumas colheres de água.

Adicione a mistura do fermento quando estiver pronto e misture até a massa ficar macia e elástica (não muito seca nem muito grudenta).

Amasse a mistura da tigela grande em uma superfície lisa e enfarinhada por 1 minuto até formar uma bola.

Coloque a massa em uma tigela, pincelando-a levemente com azeite de oliva.

Cubra a bola com filme plástico e reserve por 20 a 30 minutos, até que dobre de tamanho.

Retire a massa do plástico em uma superfície enfarinhada e abra com o rolo até a espessura desejada.

Transfira a massa aberta para uma forma de pizza e espalhe uma camada de queijo ricota sobre a massa.

Espalhe o alho picado sobre o queijo, seguido de queijo parmesão e fatias de tomate, distribuídos por igual.

Tempere com sal e pimenta.

Leve a pizza ao forno e asse por 15 minutos até as bordas ficarem douradas.

Retire a pizza e deixe esfriar, acrescentando folhas de manjericão e um fio de azeite para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24965-pizza-tricolore.html>