

PIZZA PÃO, GOSTOSO, RÁPIDO, FÁCIL E CROCANTE

INGREDIENTES

4 pães velhos (de 2 a 3 dias no máximo)

manteiga ou margarina

extrato de tomate

100 g de presunto ou apresuntado

150 g de queijo muçarela

2 salsichas

1 tomate picado

1 cebola média cortada em rodela

3 colheres de sopa de milho

molho barbecue (opcional)

creme de leite

orégano

MODO DE PREPARO

Corte o pão, em fatias, até preencher toda a forma.

Unte os pães fatiados com manteiga e coloque um pouco de extrato de tomate por cima da manteiga.

Em seguida, acrescente o presunto, juntamente com a salsicha e o queijo muçarela, ambos cortados em pequenas tiras.

Após isso, coloque o tomate picado, juntamente com o milho e a cebola cortada em rodela.

Por fim, acrescente creme de leite e o molho barbecue (opcional).

Salpique com orégano.

Leve ao forno previamente aquecido, em 180°C a 220°C, por 10 a 15 minutos ou até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27656-pizza-pao-gostoso-rapido-facil-e-crocante.html>