

PIZZA DE MACARRÃO DA ABIMAPI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de massa de grano duro no formato farfaline cozido "al dente" (ou caramujinho, argolinha)

1 colher das de café de alho picado

4 ovos grandes batidos

1 colher das de sopa de requeijão firme ou cream cheese

3 colheres das de sopa de farinha de rosca

50 g de queijo parmesão ralado

sal e pimenta-do-reino ao seu gosto

RECHEIO:

Recheio: 500 g de molho de tomate industrializado ou caseiro

250 g de queijo tipo muçarela ralada

50 g de queijo tipo provolone ralado

50 g de queijo tipo parmesão curado ralado

1 tomate grande cortado em fatias finas ou cubos bem pequenos

azeitonas ao seu gosto

orégano ou folhas frescas de manjeriço ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a massa cozida "al dente" em uma tigela.

Acrescente o alho, os ovos batidos, o requeijão, o caldo de legumes, a farinha de rosca, o queijo parmesão, o sal, a pimenta, misture bem e reserve.

Unte com azeite, uma forma grande para pizza, acomode a massa, cubra com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido a 200°C, por 10 minutos.

Retire o papel alumínio, coloque o molho de tomate e volte ao forno por mais 8 minutos.

Retire do forno, coloque os queijos sobre a massa, as fatias de tomate, as azeitonas e volte ao forno para derreter os queijos.

Retire do forno, coloque o orégano ou manjeriço e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27753-pizza-de-macarrao-da-abimapi.html>