

# PIZZA DE MACARRÃO DA ABIMAPI

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:250 g de massa de grano duro no formato farfalone cozido "al dente" (ou caramujinho, argolinha)  
1 colher das de café de alho picado  
4 ovos grandes batidos  
1 colher das de sopa de requijão 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 manjericão ao seu gosto

## MODO DE PREPARO

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

Acrescente o alho, os ovos batidos, o requijão, 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 manjericão e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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