

# PIZZA RÁPIDA DONA ZENY

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo  
1/2 xícara de leite  
3 colheres (sopa) de azeite puro de oliva  
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó (o usado para bolo tipo royal)  
1/2 colher (chá) de sal

### PRIMEIRA OPÇÃO DE MOLHO:

Primeira opção de molho:2 colheres (sopa) de azeite de oliva  
1 cebola média para pequena picadinha  
2 tomates rasteiro ou italiano picados ou triturados no processador  
salsa, cebolinha a gosto  
1 colher (chá) de orégano  
1 colher de extrato de tomate (opcional)  
pimenta-do-reino, cominho e sal (a gosto)  
1 lata de atum ralado ou sardinha

### SEGUNDA OPÇÃO DE MOLHO:

Segunda opção de molho:2 colheres (sopa) de azeite de oliva  
1 cebola média para pequena picadinha  
2 tomates rasteiro ou italiano  
salsa, cebolinha e coentro (a gosto)  
1 colher (chá) de orégano  
1 colher de extrato de tomate (opcional)  
1/4 de xícara de leite  
pimenta-do-reino, cominho e sal (a gosto)

### RECHEIO DA PIZZA PRÉ ASSADA:

Recheio da pizza pré assada:100 g de muzarela  
100 g de presunto em fatias e picado

1/2 cebola em rodelas bem fina (ou a gosto)  
1 tomate pequeno e picado ou em rodelas finas  
1/2 pimentão cortados em rodelas finas ou picado  
1 ovo cozido e depois picado  
azeitonas sem caroço  
orégano

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Em uma tigela, coloque todos os ingredientes.

Com uma colher, misture tudo até obter uma massa homogênea (a massa fica mole).

Coloque a massa em uma forma de pizza ou tabuleiro médio, untado apenas com azeite.

Com as mãos molhadas, vá espalhando a massa (sempre molhando as mãos, para que não grude já que a massa é mole).

Após espalhar a massa por toda a superfície você terá duas formas de preparo a sua escolha.

### PRIMEIRA OPÇÃO DE MOLHO:

Primeira opção de molho:Não pré assar a massa para esta opção de molho.

Coloque o azeite e leve ao fogo para aquecer, junte a cebola e deixe dar uma douradinha.

Em seguida, junte os outros ingredientes.

Deixe cozinhar os temperos por uns minutos, pingando água de vez enquanto para não secar, em seguida junte o atum ou sardinha.

Se o molho não ficar bem vermelhinho, junte extrato de tomate.

Verifique se ficou bom de sal.

Em seguida, coloque sobre a massa da pizza e leve ao forno por, aproximadamente, 20 minutos ou até que a massa fique assada.

Esta fica parecendo um bolo salgado.

### SEGUNDA OPÇÃO DE MOLHO:

Segunda opção de molho:Enquanto prepara o molho, pré asse a massa em forno preaquecido a uma temperatura 180°C.

Numa panela, aqueça o azeite de oliva e coloque a cebola para dourar.

Em seguida, junte o tomate, a salsa e a cebolinha bem picados ou triturados no processador ou liquidificador, se preferir.

Por último, junte o extrato de tomate, deixe ferver e junte aos poucos o leite (que dará consistência e tirará o ardido do extrato tomate).

Junte os condimentos e o sal a gosto.

Retire a massa do forno, cubra com o molho ou parte dele e recheie a gosto.

#### RECHEIO DA PIZZA PRÉ ASSADA:

Recheio da pizza pré assada:Cubra a massa com parte do molho.

Em seguida, cubra com o presunto picado e a muzarela.

Por cima da muzarela, coloque o restante do molho.

Cubra tudo com cebola, tomate, pimentões.

Em seguida, coloque as azeitonas e pulverize tudo com orégano.

Antes de levar ao forno, corte as fatias, fica mais fácil na hora de servir.

Leve ao forno, por uns 10 a 15 minutos, só para derreter o queijo.

Hummm, fica uma delicia!

Use sua criatividade e publique seu comentário.

Algumas opções de recheio, de calabresa com cebola, muzarela e alho torrado, muzarela, tomate e manjericão, muzarela, rúcula e tomate seco, sobra do estrogonofe.

Esta pizza é muito rápida de fazer e maravilhosa.

Se optar por fazê-la doce diminua o sal na massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/29264-pizza-rápida-dona-zeny.html>