

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 muçarela

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 parendo 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 muçarela.

Por cima da muçarela, 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.

Hummmm, fica uma delícia!

Use sua criatividade e publique seu comentário.

Algumas opções de recheio, de calabresa com cebola, muçarela e alho torrado, muçarela, tomate e manjericão, muçarela, 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29264-pizza-rapida-dona-zeny.html>