

PIZZA DE LIQUIDIFICADOR ESPECIAL E PRÁTICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 ovo

1/2 copo de óleo

1 copo de leite

2 xícaras de farinha de trigo sem fermento

sal a gosto

margarina para untar a forma

RECHEIO:

Recheio:1 calabresa metade ralada e a outra metade fatiada em rodela fininhas

óleo para fritar a calabresa

6 ou 7 fatias de queijo mussarela

3 colheres de extrato de tomate

2 cebolas

2 tomates

1/2 pimentão

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador, bata o ovo, o óleo e o leite.

Em seguida, acrescente a farinha de trigo e o sal e bata novamente (o ponto da massa é a consistência de um mousse).

Unte uma forma para pizza, com margarina e farinha de trigo, despeje a massa e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Frite a calabresa e quando estiver quase pronta, acrescente 1 tomate, 1 cebola e o pimentão cortados em tiras finas.

Deixe fritar junto com a calabresa até murcharem.

Tire o excesso de óleo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Espalhe o extrato de tomate por cima da massa que foi reservada.

Em seguida, arrume as fatias de mussarela e espalhe o recheio por cima da mussarela.

Decore com o tomate e a cebola cortados em rodelas e por fim polvilhe orégano.

Leve ao forno, por cerca de 25 minutos.

A massa irá assar junto com o recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29693-pizza-de-liquidificador-especial-e-pratica.html>