

# 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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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