

# PIZZA DE CALABRESA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo  
25 g de fermento para pão  
1 copo de água  
1 ovo  
50 g de gordura  
1 colher de sopa de fermento em pó  
1 colher de café de sal

### MOLHO:

Molho: 300 g de tomate maduro  
50 g de queijo parmesão ralado  
sal  
orégano  
1 colher de sopa de azeite de oliva

### COBERTURA:

Cobertura: 300 g de linguiça calabresa defumada  
sem casca e em rodelas finas  
2 cebolas em rodelas finas  
1/2 xícara de chá azeitona preta sem caroço  
1 colher de sopa de azeite de oliva  
1 colher de café de orégano

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Bata o tomate no liquidificador com os demais ingredientes até formar uma mistura homogênea.

### MASSA:

Massa: Misture 50 g de farinha, fermento e um pouco de água.

Deixe descansar por 20 minutos.

Adicione os demais ingredientes e amasse até obter uma massa bem macia.

Corte em 3 partes iguais, forme 3 bolas e cubra-as com um pano.

Deixe descansar por 1 hora.

Abra a massa com um rolo até obter 25 cm de diâmetro.

Espalhe o molho de tomate por cima e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 15 minutos.

Retire e deixe esfriar.

#### COBERTURA:

Cobertura: Espalhe a linguiça sobre o molho de tomate e cubra com a cebola.

Decore com a azeitona e regue com azeite e orégano.

Retorne ao forno por mais 10 minutos.

Retire do forno e sirva imediatamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30515-pizza-de-calabresa.html>