

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 rodela finas
2 cebolas em rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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