

# 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 azeitona e regue com azeite e orégano.

Retorne ao forno por mais 10 minutos.

Retire do forno e sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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