

PIZZA DE PÃO DE SAL DA RUANDRA

INGREDIENTES

5 pães de sal (ou francês)

quanto baste de molho de tomate

10 fatias de presunto

10 fatias de mussarela

milho verde a gosto

tomate a gosto

quanto baste de batata palha

orégano

MODO DE PREPARO

Primeiro corte o pão em duas partes iguais.

Passe o molho de tomate a gosto.

Coloque o presunto, depois a mussarela, em seguida o tomate e depois o milho verde e o orégano.

Leve ao forno por mais ou menos 15 min ou até que a mussarela derreta.

Depois de tirar do forno salpique a batata palha.

O recheio pode ser a seu gosto.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32278-pizza-de-pao-de-sal-da-ruandra.html>