

# PIZZA DE PÃO FATIADO

## INGREDIENTES

5 fatias de pão tipo sanduiche (do mais seco)

1 pote de molho de tomate de sua escolha

azeitonas à gosto

tomates cerejas ou normal a gosto

1 latinha de milho verde

400 g de queijo de sua escolha

queijo parmesão pra salpicar por cima

## MODO DE PREPARO

Unte uma forma para torta de alumínio ou silicone com óleo.

Coloque os pães cortados em pedaços arrumando-os até preencher a forma.

Depois vá jogando aos poucos o molho de tomate e o queijo.

Coloque as azeitonas, o milho, o restante do molho e mais queijo.

Coloque o queijo ralado por cima.

Coloque o forno para pré-aquecer durante uns 2 minutos.

Coloque a forma e deixe assar por, pelo menos, 30 minutos.

Dê uma olhada depois de 20 minutos de cozimento, para o queijo não queimar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33258-pizza-de-pao-fatiado.html>