

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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