

# PIZZA MARGHERITA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:250 g de farinha de trigo

3 g de fermento em pó

1 colher (sobremesa) de manteiga

1 copo com água

1 colher (chá) de sal

### RECHEIO:

Recheio:Muçarela ralada

Folhas de manjericão

Tomate em rodelas

Orégano

Molho de tomate

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Colocar na batedeira ou masseira a água, o fermento, a manteiga e o sal, bata por 2 minutos.

Adicionar a farinha de trigo e bater durante 20 minutos até a massa ficar uniforme.

Manipular a massa até que fique em forma de bola.

Deixar a massa descansar, coberta com um pano úmido, durante 10 minutos.

Estar a massa com as mãos, num tabuleiro redondo de alumínio untado.

Cubra a massa com a muçarela, espalhe o molho de tomate por cima, distribua as rodelas de tomate, as folhas do manjericão e salpicar o orégano.

Levar ao forno já quente por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33280-pizza-margherita.html>