

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 manjerição
Tomate em rodela
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.
Esticá-la com as mãos, num tabuleiro redondo de alumínio untado.
Cubra a massa com a muçarela, espalhe o molho de tomate por cima, distribua as rodela de tomate, as folhas do manjerição e salpica 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>