

PIZZA CREMOSA RÁPIDA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de milho verde
2 tomates picados
1 cebola picada
15 azeitonas picadas (pode acrescentar mais se quiser)
8 rodela de palmito picadas (pode acrescentar mais se quiser)
1 bandeja de queijo mussarela picadinha
1 bandeja de presunto picadinho
4 ovos cozidos e ralados
2 colheres de molho de tomate
Maionese, aproximadamente meio vidro
Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cortar todos os ingredientes e reservar.

Em um refratário que possa ir ao micro-ondas colocar os tomates picados em cubinhos, a cebola, o milho, as azeitonas, o palmito e acrescentar a maionese e orégano.

Misture bem, se atentando que não pode ficar um creme muito mole, por isso a quantidade de maionese deve ser regulada.

Depois de feito isso, levar ao micro-ondas por uns 4 minutos (para essa base esquentar, pois se colocar direto na pizza e levar para o forno, o queijo pode derreter e o restante pode ficar meio frio).

Enquanto isso passar o molho de tomate na massa, e logo em seguida espalhar por toda a massa esse "creme" que foi previamente esquentado.

Logo em seguida espalhar o presunto picadinho e em seguida o queijo.

Feito isso agora é só cobrir a pizza com os ovos ralados (quem não gostar de ovo é só parar a cobertura no queijo) e em seguida espalhar mais um pouquinho de queijo, orégano e azeite a gosto.

Colocar pra assar por aproximadamente uns 15/20 minutos, mas isso vai depender da massa que você estiver usando.

Pronto daí é só tirar do forno e servir, fica uma delícia.

Ela fria fica ainda mais gostosa.

Espero que gostem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33522-pizza-cremosa-rapida.html>