

PIZZA ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

1/2 copo de leite

1 colherinha de fermento

3 colheres de azeite

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 1/2 copo de molho de tomate

1/2 cubo de caldo de sua preferência

300 g de presunto ralado

300 g de queijo ralado

5 cebolinhas cortadas em rodela

3 tomates cortados em rodela

1 pacotinho de azeitonas

1 lata de milho e ervilha

creme de leite

maionese

queijo ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte todos os ingredientes e amasse bem.

Deixe descansar por 15 minutos.

Estique a massa em uma forma de sua preferência, a consistência é de pão, acrescente farinha se necessário. Preaqueça uns 2 minutinhos antes de acrescentar a cobertura.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panelinha junte o molho de tomate, o caldo e um pouquinho de água e azeite, deixe ferver, depois de pronto reserve.

Após a massa da pizza preaquecida, coloque sobre ela primeiro o molho e vá montando sua pizza com o presunto, o queijo, os tomates em ordem e as cebolinhas em rodela, polvilhe queijo ralado.

Coloque as azeitonas espalhadas, o milho e a ervilha. Coloque creme de leite e maionese a gosto. Polvilhe orégano e leve ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33694-pizza-especial.html>