

PIZZA À MODA LA DE CASA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de leite
3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de óleo
2 fatias de queijo mussarela
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 150 g queijo mussarela
150 g presunto
1 tomate fatiado em rodela
1 cebola fatiada em rodela
1/2 pimentão fatiado em rodela
Pimenta calabresa a gosto
Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata tudo no liquidificador até ficar bem homogênea.
Coloque a massa numa assadeira e reserve.
Preaqueça o forno em temperatura média.

RECHEIO:

Recheio: Corte o presunto em tiras, coloque por cima da massa, tenha cuidado para não afundar na massa.
Corte o queijo em tiras, coloque por cima do presunto.
Coloque o pimentão, a cebola, tomate e a pimenta calabresa.
Para finalizar coloque o orégano.
Leve ao forno já preaquecido e deixe assar por aproximadamente 20 minutos em temperatura baixa.
Se não estiver assada o suficiente deixe por mais 10 minutos em temperatura média.

Use os ingredientes do recheio de sua preferência, o que tiver em casa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34163-pizza-a-moda-la-de-casa.html>