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 rodelas

1 cebola fatiada em rodelas

1/2 pimentao fatiado em rodelas

Pimenta calabresa a gosto

Oregano 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 nao 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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