

PIZZA DE FRUTA PÃO

INGREDIENTES

MASSA:

massa: 1/2 fruta pão cozido e machucado

1 ovo

50 g de queijo parmesão ralado

1 xícara de farinha de trigo

1 colher sopa de fermento em pó

MOLHO/RECHEIO:

Molho/recheio: 1 calabresa cortada em rodelas

2 dentes de alho grandes

1/2 cebola cortada em rodelas

azeite

orégano

manjericão

200 g de molho de tomate

MODO DE PREPARO

MOLHO/RECHEIO:

Molho/Recheio: Frite o alho e a cebola no azeite. Acrescente a calabresa e deixe assar, (não é necessário assar muito). Adicione o molho de tomate e o manjericão e deixe no fogo médio por 5 minutos, (reserve).

MASSA:

Massa: Misture o ovo e a farinha de trigo à fruta pão já cozida e amassada. Acrescente o fermento e o queijo ralado e vá misturando até formar uma massa homogênea, (não é necessário desgrudar das mãos). Abra a massa em uma forma untada, em formato de pizza. Coloque o molho e a calabresa. Por fim, coloque o queijo mussarela. Polvilhe o orégano e o manjericão.

Asse em forno previamente aquecido por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34615-pizza-de-fruta-pao.html>