

PIZZA O BURAQUEIRO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:mussarela

1 tomate

1/2 cebola

1/2 pimentão

coentro a gosto

molho de tomate

200 g de frango desfiado

1/2 caixa de creme de leite

milho verde

ervilha

óregano

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um recipiente coloque o sal, açúcar, os ovos, o azeite e o fermento.

Misture bem e coloque o leite.

Em seguida coloque a farinha mexendo até ficar uma massa firme sem grudar.

Deixe descansar por 40 minutos.

Abra a massa em uma assadeira de pizza de 35 cm.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque o tomate em cubos, a cebola picada, o pimentão picado, o coentro, o molho, milho verde, ervilha, o frango e o creme de leite.

Misture tudo e leve ao fogo mexendo por 10 minutos.

Em seguida pegue a assadeira com a massa aberta, coloque a mussarela espalhe bem e coloque o recheio por cima.

Para finalizar coloque o orégano.

Leve ao forno até derreter o queijo e assar a massa.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34623-pizza-o-buraqueiro.html>