

PIZZA DE LIQUIDIFICADOR GOIANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

1 pacote de fermento biológico

3 colheres de sopa de açúcar

1 xícara (menos um dedo) de óleo

2 xícaras de leite morno

1/2 colher de sopa de sal

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: 2 peitos de frango cozido e desfiados

3 espigas de milho verde

azeitonas

2 cebolas

extrato de tomate

2 tomates fatiados

queijo fresco

queijo mussarela

cheiro verde

orégano

óleo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater todos os ingredientes no liquidificador, ou no processador. Acrescentar leite caso necessário.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe os peitos de frango com tempero. Desfie o peito e reserve. Em uma panela coloque um pouco de óleo, a cebola e o milho, refogue. Depois acrescente o frango, o extrato e o cheiro verde. Utilize um pouco do caldo do frango cozido, para dar a consistência ao recheio, não deixe ficar muito molhado. Depois é só montar, coloque metade da massa na assadeira, o queijo fresco, o recheio do frango, o queijo mussarela e a outra parte da massa. Polvilhe orégano e leve pra assar. Temperatura 200°C até dourar, ou que o palito saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34655-pizza-de-liquidificador-goiana.html>