

PIZZA APERITIVO

INGREDIENTES

10 discos de pizza de frigideira ou massa para tortilhas

5 colheres de molho de tomate pronto

3 tomates picadinhos (sem semente)

1 lata de milho verde

1/2 cebola bem picadinho

queijo mussarela ralado (cerca de 250 g)

sal e orégano a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture os tomates, o milho, a cebola e uma pitada de sal, reserve.

Espalhe o molho de tomate nos discos de pizza e coloque a mistura da tigela.

Cubra com o queijo, salpique orégano e um fio de azeite.

Com o cortador de pizza, corte os discos em 4 partes.

Leve ao forno médio-alto (a 200-220°C) por cerca de 8 minutos, ou até que o queijo esteja derretido e a massa esteja crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36356-pizza-aperitivo.html>