

PIZZA DE MASSA DE PÃO DE SARDINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:800 g de farinha de trigo
1/2 xícara de azeite
2 ovos
sal a gosto
1 pacote (10 g) fermento biológico seco
1 xícara de água morna até dar o ponto

MOLHO:

Molho:4 latas de sardinhas
1 lata de massa de tomate
1 lata de ervilha
5 tomate inteiros
1 cebola inteira
pimentão a gosto
fio de azeite
sal a gosto
orégano opcional

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Colocar a farinha numa bacia com o fermento.
Misture e logo em seguida coloque os ovos, o azeite e a água.
Coloque a água aos poucos até pegar a consistência certa (grudando nas mãos).
Deixe descansar por meia hora (30 minutos).

MOLHO:

Molho:Fritar a cebola com o tomate e o pimentão.
Em seguida colocar a massa de tomate.
Quando o molho estiver pronto coloque as sardinhas (limpas) com o óleo e a ervilha.

Misture e desligue o fogo.

MASSA:

Massa: Colocar a metade da massa em uma forma (eu coloquei em duas formas de mais ou menos de 42x30x6,5cm e deu duas receitas).

Coloque azeite na forma, coloque a massa espalhando bem com as mãos e pré-asse por uns 20 minutos.

Retire do forno e coloque o recheio de sardinha em cima.

Leve para assar por mais 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37002-pizza-de-massa-de-pao-de-sardinha.html>