

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>