

# PIZZA DI ITÁLIA

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo  
1 tablete de fermento biológico  
1 colher de chá de açúcar  
1 colher de sopa rasa de sal  
2 colheres de sopa de margarina  
1/2 copo de óleo de canola  
1/2 copo de requeijão  
1 copo de leite

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente dissolva o fermento no açúcar.  
Adicione o sal, o óleo e o leite e mexa bem.  
Coloque a farinha e sove bem a massa.  
Corte a massa em 3 partes e deixe descansando em torno de 50 minutos.  
Feito isso abra a massa com um rolo.  
Coloque em uma forma para pizza de 35 cm.  
O molho e o recheio ficam a sua escolha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37815-pizza-di-italia.html>