

# PIZZA CASEIRA DE CARNE SECA

## INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo  
2 copos de leite  
2 colheres de azeite de oliva  
2 colheres rasas de manteiga  
1 pitada de sal ou se preferir  
1 tablete de caldo de galinha  
2 ovos grandes  
200 g de queijo mussarela  
500 g de carne seca (charque)  
1/2 tomate  
1/2 cebola roxa e branca  
2 dentes de alho  
cheiro verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne seca em uma panela de pressão com água suficiente para cobri-la.  
Cozinhe por 20 minutos.  
Mude a água e torne a cozinhar por mais 20 minutos.  
Depois da carne cozida, desfie-a bem.  
Rale o alho, corte o tomate, a cebola e o cheiro-verde bem picados e junte tudo à carne já desfiada e reserve.  
Bata por 3 minutos no liquidificador o leite, os ovos, a manteiga, o azeite, o caldo de galinha e a farinha de trigo.  
Raspe as bordas com uma espátula e bata novamente.  
Despeje a mistura em uma forma para pizza grande untada e enfarinhada.  
Por cima da massa distribua delicadamente o queijo mussarela e a carne seca.  
Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos, ou até a massa estar assada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38028-pizza-caseira-de-carne-seca.html>