

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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