

PIZZA DELICIOSA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 cebola picada
1 colher de alho triturado
1 lata de tomate pelado picado (400 g pomarola)
1 cubo de tempero de bacon
1/2 colher de páprica picante
1/2 colher de manjericão em pó
500 ml de polpa de tomate
2 colheres de azeite

RECHEIO:

Recheio: 300 g de queijo mussarela ralado
1/2 colher de orégano
1/2 calabresa picada em rodela

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque o azeite em uma panela em fogo alto.
Em seguida, adicione a cebola picada e o alho, mexendo. Acrescente o tempero de bacon, o tomate pelado, mexendo bastante.
Acrescente a polpa de tomate e mexa bem.
Em seguida, adicione a páprica e o manjericão.
Mexe durante uns 2 minutos e deixe o molho em fogo baixo por mais uns 10 minutos até criar consistência.

MONTAGEM:

Montagem: Após a massa ter crescido, corte um pedaço, faça uma bola e coloque sobre uma superfície enfarinhada.
Vá abrindo com as mãos em movimentos circulares e, em seguida, termine de abri-la com um rolo de macarrão.
Após ter aberto a massa, coloque-a numa forma de pizza e leve-a ao forno preaquecido por 5 minutos a 180°C.
Tire a massa do forno e cubra com queijo mussarela, deixando sem queijo cerca de 2 cm da extremidade da borda.

Coloque o molho.Despeje a calabresa, sem exagero, o suficiente para preencher a pizza.

Coloque uma pitada de orégano a gosto.Coloque de volta ao forno a 180°C por mais 20 minutos.

Sua pizza está pronta, pode servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38203-pizza-deliciosa.html>