

# 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 rodelas

## 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.

Mexa 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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