

# PIZZAS DE FRIGIDEIRA

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho: molho de tomate de costume

presunto

mussarela

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha adicione a farinha, o sal, o óleo, o ovo, o fermento em pó e mexa, vá adicionando a água aos poucos até ficar homogêneo e formar uma massa que não grude nas mãos.

Faça bolinhas de tamanho da palma da mão ou do tamanho que desejar.

Faça pequenos discos com auxílio de um rolo e coloque em um prato raso e vá enfarinhando.

Coloque folhas de papel manteiga ou saquinhos de culinária para que não grudem um ao outro.

Faça camadas, tipo um disco e um papel manteiga um disco e papel manteiga.

Frite na frigideira, vire a pizza e na frigideira mesmo coloque o molho, presunto e mussarela e outras coisas que desejar, tipo, frango, milho, catupiry etc.

Coloque uma pizza por vez na frigideira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38238-pizzas-de-frigideira.html>