

# PIZZA FRITA PRÁTICA

## INGREDIENTES

2 colheres de farinha de trigo  
1/2 xícara de água quente  
1 pitada de sal  
1 colher de molho de tomate  
orégano  
1 fatia de presunto  
1 fatia de queijo

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque as 2 colheres de farinha e o sal.  
Ferva a água e misture tudo.  
Amasse até não grudar nas mãos ( acrescente mais farinha ou água se necessário).  
Depois abra a massa com um rolo de macarrão e deixe bem fina.  
Em fogo médio punha um pouco de óleo em uma frigideira.  
Coloque a massa e deixe dourar um pouquinho.  
Depois vire-a e ainda no fogo acrescente o molho, o queijo, o presunto e o orégano.  
Deixe até o queijo derreter ou dourar embaixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38544-pizza-frita-pratica.html>