

PIZZA FRITA PRÁTICA

INGREDIENTES

- 2 colheres de farinha de trigo
- 1/2 xícara de água quente
- 1 pitada de sal
- 1 uma 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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