

PIZZA CASEIRA FAMÍLIA ORNELAS

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo

40 g de fermento biológico

1 pitada de sal

1 colher de sobremesa de açúcar

1 dedo de óleo no copo

500 g de muçarela

1 linguiça calabresa

1 cebola pequena

orégano

azeitona

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misturar em uma bacia, o fermento, açúcar e sal, até ficar líquido.

Despejar a farinha de trigo e o óleo. Misturar tudo até soltar das mãos e deixar descansar por 20 minutos coberto com um pano.

Pode abrir direto na forma (a massa rende umas três formas médias), ou se for de preferência abrir com o rolo e depois armar na forma.

Preaqueça por uns 5 minutos no forno já quente.

Cobrir com a muçarela e a linguiça já cortada em rodelas, assim como a cebola, por último orégano e a azeitona, levar ao forno até o queijo derreter.

E bom apetite!

Pode ser feita também com outros recheios de preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/38861-pizza-caseira-familia-ornelas.html>