

PIZZA DE FRIGIDEIRA ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa de pizza de frigideira
- 1 molho de tomate
- 400 g de mussarela
- 2 linguiças tipo calabresa cortada em rodelas finas
- 3 tomates cortados em rodelas
- 1 colher de azeite
- orégano

MODO DE PREPARO

Frite a calabresa com o azeite (uma colher de azeite basta, pois a calabresa já solta gordura), por alguns minutos tomando cuidado para não fritar demais e não deixar as rodelas ressecadas.

Em uma frigideira antiaderente coloque 1 massa de pizza e ligue o forno em fogo baixo.

Depois coloque 3 colheres de molho de tomate e espalhe pela massa.

Em seguida recheie com 2 ou 3 fatias de mussarela, a calabresa, tomate e por último o orégano.

Tampe a frigideira e deixe em fogo baixo por cerca de 5 minutos, quando a mussarela estiver bem derretida pode tirar e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38972-pizza-de-frigideira-especial.html>