

# PIZZA 6 QUEIJOS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:250 g de farinha de trigo

50 g de fermento biológico em pó

1/2 colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

1 e 1/2 xícara de água morna

1 xícara (chá) de margarina

### MOLHO BRANCO:

Molho Branco:1 e 1/2 cebola ralada

80 g de margarina

500 ml de leite

280 g de amido de milho (maizena)

7 colheres (sopa) de creme de leite

### RECHEIO:

Recheio:150 g de queijo gorgonzola ralado

100 g de queijo parmesão ralado

150 g de queijo provolone ralado

300 g de queijo mussarela ralado

100 g de queijo minas ralado

250 g de catupiry

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Dissolva o fermento na água morna, acrescente o sal e o açúcar, adicione a margarina e mexa bem.Acrescente a farinha, misture tudo com uma colher e quando perceber que está grudando com dificuldade sove com as mãosPasse farinha de trigo no balcão e coloque a massa, sove bem.

Unte a forma com margarina e polvilhe com farinha, se a massa ainda estiver grudando coloque mais farinha aos poucos.Deixe a massa descansando coberta por um pano molhado por 15 minutos.Divida a massa em duas, coloque a massa no centro da forma e abra com as mãos, deixe a massa pré-assando por 15 minutos.

#### MOLHO:

Molho:Derreta a margarina em uma panela, adicione a cebola e deixe dourar. Acrescente o leite, dissolva o amido de milho em água morna e coloque na panela, mexa bem. Adicione um pouco de sal e o creme de leite. Tire a massa do forno e espalhe o molho por ela toda.

#### RECHEIO:

Recheio:Misture todos os queijos e coloque sobre a pizza.

Leve ao forno preaquecido em 260°C por 15 à 20 minutos, sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40377-pizza-6-queijos.html>