

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 mãos. Passe 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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