

PIZZA DIFERENTE E PRÁTICA

INGREDIENTES

300 g de queijo parmesão.

300 g de presunto.

500 g de carne moída.

1 tomate

1 caixinha de creme de leite sem soro

1 lata de milho verde sem o caldo

1 pacote de pão de forma sem casca

1 cebola picada

3 dentes de alho amassados

3 colheres de sopa de orégano

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a cebola e o alho em 2 colheres de óleo. Espere dourar e em seguida despeje a carne moída e 1/2 copo de água sobre a carne. Prepare-a como de costume. Quando estiver pronta, adicione o creme de leite , o milho verde e 1 colher de orégano.

Mexa bem .Fica igual a um estrogonofe de carne moída.

Em uma forma quadrada coloque os pães de forma, de modo que cubra a forma, espalhe por cima dos pães fatias de queijo parmesão e presunto. Em seguida adicione parte do estrogonofe , espalhando bem para que cubra o presunto. Coloque mais uma camada de pão de forma e repita o processo. Espalhe queijo parmesão na ultima camada de pão, colocando sobre ela rodela de tomate e milho verde.Salpique 2 colheres de orégano por sobre os tomates.

Leve ao forno por 30 minutos , ou se preferir, até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40591-pizza-diferente-e-pratica.html>