

PIZZA DE FRIGIDEIRA LEVE

INGREDIENTES

um disco de pizza de frigideira ou rap 10

1 colher de sopa de molho de tomate

2 colheres de sopa de queijo tipo cottage

1 fatia de peito de peru defumado

manjericão fresco

orégano desidratado

cebola a gosto

tomate a gosto

pimenta do reino

azeite

MODO DE PREPARO

Misture o queijo com manjericão fresco picado e cebola ralada a gosto e reserve.

No disco de pizza ou rap 10, espalhe o molho de tomate e em seguida o queijo já temperado.

Corte o tomate e a cebola em rodelas e disponha sobre a pizza.

Acrescentando em seguida a pimenta-do-reino, também a gosto.

Espalhe o peito de peru sobre a pizza e finalize com um fio de azeite e orégano a gosto.

Em uma frigideira antiaderente tampada, deixe a pizza cozinhar em fogo baixo por cerca de 2 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40816-pizza-de-frigideira-leve.html>