

PIZZA LIGHT DE PEITO DE PERU E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

2 pães sírios (é um pão redondo e achatado, parece mesmo massa de pizza, o que eu tenho aqui é da Pullman, vendido sobre o nome de Rap10)

2 fatias de mussarela de búfala

4 fatias de queijo prato (você pode optar por não usar queijo prato e fazer a pizza apenas com mussarela de búfala, que fica mais light, pode também usar mussarela comum, enfim, o queijo que você quiser)

4 fatias de peito de peru

4 árvores de brócolis

3 rodela de tomate

1 rodela de cebola

Sal

Orégano

Azeite à gosto (use pouco)

Água

1 colher de sopa de massa de tomate

Queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro, o molho.

Corte a cebola e o tomate em quadradinhos.

Coloque numa panela o azeite, a cebola, o tomate e uma pitada de sal. Refogue.

Coloque a massa de tomate e um pouco de água e deixe ferver.

Numa assadeira, coloque o pão sírio.

Primeiro, coloque a mussarela de búfala (1 fatia por pizza), em seguida o queijo prato (2 fatias por pizza).

Coloque o molho.

Polvilhe com orégano a gosto.

Pique o peito de peru com a mão e coloque duas fatias em cada pizza.

Coloque o brócolis numa panela com água e sal e deixe ferver.

Corte ele em pedacinhos pequenos e ponha sobre a pizza.

Polvilhe com queijo parmesão ralado.

Em um forno a 200°C, deixe até o queijo derreter, por volta de 10 - 20 minutos (depende do forno).

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42249-pizza-light-de-peito-de-peru-e-brocolis.html>