

PIZZA DE PEITO DE FRANGO DESFIADO COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 copo de leite morno
1 ovo
50 g de fermento de pão
1 colher de óleo
1 pitada de açúcar
1 pitada de sal
farinha até dar o ponto para abrir

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango
sal a gosto
salsinha
1 dente de alho
1 molho de tomate
300 gramas de mussarela
orégano

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 cebola pequena
2 colheres de manteiga
2 colheres de farinha de trigo
sal a gosto
1 colher de mais sabor branco
2 copos de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque o leite morno, o sal, açúcar, o fermento de pão, óleo e por último a farinha até dar o ponto de abrir a massa com o rolo.

Coloque na assadeira e leve a amassa para dar uma préassada, depois tire-a do forno e coloque o recheio.

Essa receita rende duas pizzas.

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o peito com o alho,sal e a salsinha depois de frio desfie todo o peito e reserve.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:Rale a cebola e frita-a na manteiga, em seguida coloque a farinha e deixe dourar, coloque o leite o sal e o mais sabor branco mexa até dar o ponto de uma creme, desligue e deixe esfriar.

MONTAGEM DA PIZZA:

Montagem da pizza:Coloque o molho de tomate á gosto em cima da massa em seguida o frango desfiado e o molho branco e cubra com mussarela, jogue orégano e leve ao forno para assar entorno de uns 20 minutos ou até a mussarela derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42262-pizza-de-peito-de-frango-desfiado-com-molho-branco.html>