

PIZZA DO IKA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo

1 colher (sopa) de banha

2 ovos

30 g de fermento fresco

2 copos de água morna

1 colher (café) de sal

1 colher (café) de açúcar

Recheio a gosto, sugestões: calabresa, lombinho, frango desfiado com milho, atum.

MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento na água morna.

Misturar sal, açúcar e ovo na farinha junto com a banha.

Acrescentar água morna sovando até a massa desgrudar da mão (sovar bem).

Deixar a massa descansando em um recipiente coberto com pano.

Fazer uma bolinha da massa e colocar em um copo de água.

Após subir a bolinha, a massa estará pronta para ser aberta no tamanho da panela de pressão de modo que ela fique corretamente alojada em seu fundo .

Aquecer bem a panela junto com uma quantidade razoável de óleo (pegando todo fundo da panela).

Fritar ambos os lados de maneira uniforme.

Após os lados estarem dourados, montar a pizza na própria panela com o recheio desejado.

Logo depois feche a panela de pressão e deixe por aproximadamente 3 minutos em fogo médio.

Após os 3 minutos retire com uma espumadeira com cuidado e a pizza já pode ser servida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42373-pizza-do-ika.html>