

PIZZA PORTUGUESA FENOMENAL

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 1 kg de farinha de trigo sem fermento

30 g de fermento biológico (de barra) ou 20 gramas de fermento biológico granulado

1 copo e 1/2 (tipo americano) de água morna

1 colher e 1/2 (café) de açúcar

1 colher e 1/2 (café) de sal

1 xícaras de óleo

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 1 cebola grande cortada em rodelas

250 g de mussarela fatiada

250 g de presunto fatiado

1 gomo de linguiça calabresa defumada

4 colheres (sopa) de massa de tomate

2 ovos cozidos e fatiados

2 colheres (sopa) de ervilha enlatada

palmito em rodelas a gosto

1 pimentão verde fatiado

azeitonas verdes sem caroço

orégano à vontade

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela grande misture a água com o fermento biológico.

Acrescente o óleo e mexa bem.

Coloque o açúcar e o sal e continue mexendo.

Acrescente o trigo aos poucos e solve bem a massa.

Coloque a massa em uma superfície de granito ou vidro e estique com o rolo de massa até que fique bem macia.

Coloque a massa em uma forma de pizza de tamanho grande e deixe crescer por aproximadamente 30 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque sobre a massa depois de crescida a massa de tomate e espalhe bem.

Arrume as fatias de mussarela, presunto e a calabresa cortada em fatias.

Arrume sobre os itens anteriores o palmito, após coloque o pimentão, a cebola fatiada, as azeitonas, a ervilha e o orégano.

Leve ao forno em temperatura de 180°C por cerca de 30 minutos ou até observares que está assada.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42439-pizza-portuguesa-fenomenal.html>