

PIZZA ENROLADA DA MAMUSCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de óleo

1 ovo

1 xícara de leite morno

1/2 kg de farinha de trigo

1 pitada de sal

50 g de fermento para pão

RECHEIO:

Recheio:300 g de presunto fatiado

300 g de mussarela fatiada

1 tomate picado em pequenos pedaços

1 cebola picada em pequenos pedaços

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento no leite morno.

Misturar todos os ingredientes em uma bacia e amasse bem até a massa ficar homogênea, lisa e firme.

Deixe crescer por 40 minutos.

Abra a massa com a ajuda de um rolo.

Distribua os ingredientes do recheio e enrole a massa como um rocambole.

Asse em fogo baixo a médio em forno pré aquecido por aproximadamente 45 minutos, para dourar o pão, pincele a massa com um ovo batido e salpique um pouco de orégano para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43425-pizza-enrolada-da-mamusca.html>