

PIZZA NA FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

1/2 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento em pó (para bolo)

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: Molho de tomate

Mussarela

Presunto

Oregano

MODO DE PREPARO

Misture o ovo, leite e o sal e acrescente a farinha com o fermento, misture bem e depois que a massa se soltar da sua mão coloque numa bancada e faça os discos.

Aqueça uma frigideira e coloque um fiozinho de óleo e quando estiver quente coloque o disco da massa, quando estiver pronto tire com uma espátula e coloque num prato com a parte assada para cima, recheie ao seu gosto e leve de volta a frigideira e tampe, mas fique de olho para quando o fundo ficar dourado e o queijo derretido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43542-pizza-na-frigideira.html>