

PIZZA DE FRIGIDEIRA SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa: 1 xícara de farinha de trigo

1/4 de xícara de água morna

1 colher de chá de sal

PARA O MOLHO DE TOMATE CASEIRO:

Para o molho de tomate caseiro: 1 tomate bem vermelho

1/4 de uma cebola

1 dente de alho

1 colher de sopa de orégano

1 fio de azeite (no caso, usei aproximadamente 1/4 de xícara de azeite)

1 colher de café de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o sal e a farinha. Acrescente a água e amasse até virar uma bola que não gruda nas mãos. Abra a massa (não precisa polvilhar farinha) com um rolo até a espessura desejada.

MOLHO:

Molho: No liquidificador, bata o tomate com a cebola e o alho até virar uma pasta. Adicione os demais ingredientes e bata novamente.

MONTAGEM:

Montagem: Numa frigideira antiaderente, doure um lado da massa de cada vez, adicione o molho e recheie a gosto (mussarela, presunto, ovos, calabresa, frango, requeijão).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43660-pizza-de-frigideira-superfacil.html>