PIZZA PRÁTICA DE PÃO PULLMAN

INGREDIENTES

1 pão pullman tradicional

1 molho pomarola

400 g de mussarela

2 tomates em rodelas

1 cebola

champignons e azeitonas pretas para decorar

orégano

azeite

MODO DE PREPARO

A forma pode ser retangular (40x26 cm), não é necessário retirar a casca do pão fica bem crocante.

Untar de leve uma forma com margarina.

Colocar as fatias lado a lado sem deixar espaço entre elas.

Por fim vai passar o molho pronto até cobrir todas.

Coloque as fatias de mussarela, tomates, cebola, decore com champignons e azeitonas pretas e folhinhas de manjericão.

Salpique orégano e regue com azeite.

Leve ao forno já aquecido e deixe por 15 minutos ou até derreter a mussarela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44187-pizza-pratica-de-pao-pullman.html