PIZZA DE LIQUIDIFICADOR DA ROSI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 ovo

1 copo de leite 200ml

1/3 de copo de óleo (usar o mesmo copo do leite)

1 pitada de sal

trigo

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:2 latas de sardinha ou atum

2 sachês de molho pronto

1 pitada de sal ou tempero a gosto

cebolas em rodelas

orégano

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes líquidos no liquidificador.

Depois adicione o trigo até dar consistência, a massa deve ficar como massa de bolo média, nem mole demais nem firme demais.

Coloque o fermento e coloque na forma untada com óleo e trigo.

Leve ao forno pré aquecido a 180º por uns 15 min. Enquanto isso numa panela refoque a sardinha ou atum com um pouco de óleo.

Tempere a gosto e coloque o molho.

Mexa bem até ficar consistente.

Tire a massa do forno e coloque o molho de sardinha por cima, enfeite com a cebola e o orégano e retorne ao forno por mais uns 25 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44358-pizza-de-liquidificador-da-rosi.html