PIZZA DE FRIOS

INGREDIENTES

80 gr de fermento

1 colher de sopa de sal

1 colher de sopa de açúcar

1 xícara de óleo

1 colher de margarina

500 ml de leite

1 kg de farinha de trigo

400 g de mussarela

200 g de presunto

2 gomos de linguiça defumada ralada

um molho pronto de tomate

2 tomates grandes maduros

1 cebola

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande o fermento junto com o sal e açúcar, mexa até dissolver, adicione o leite , a margarina e o óleo e mexa bem, depois coloque farinha até chegar no ponto de desgrudar das mãos, deixe descansar por volta de 1 hora.

Abra a massa com um rolo, coloque em uma forma untada com manteiga e um pouco de farinha para não grudar e espalhe o molho na massa, depois coloque mussarela em toda a massa e adicione presunto ou calabresa, tomate e cebola, um pouco de orégano e coloque no formo a 180ºC durante 20 minutos e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44541-pizza-de-frios.html