

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 forno a 180°C durante 20 minutos e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/44541-pizza-de-frios.html>