

# PIZZA DE CALABRESA (MASSA FINA)

## INGREDIENTES

1 tablete de fermento biológico fresco  
2 colheres de óleo  
2 pitadas de sal  
2 pitadas de açúcar  
1 copo de leite aquecido  
1/2 pimentão  
1/2 tomate  
1 ovo  
1 peça de calabresa  
4 colheres de molho de tomate  
1/2 cebola  
300 gm de queijo mussarela  
manteiga para untar  
orégano  
1 kg farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Coloque a massa na forma (não precisa deixá-la crescer). Cubra a superfície da massa primeiro com molho de tomate. Em seguida, coloque o orégano e espalhe o queijo. Espalhe também a calabresa, cobrindo com um pouco de cebola, tomate em rodela e pimentão. Se desejar, despeje um pouco de queijo sobre a pizza (não muito).

Leve a pizza para o forno já aquecido. Ela deverá ficar pronta em 20 minutos. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44682-pizza-de-calabresa-massa-fina.html>