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 rodelas 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