

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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