PIZZA DE CREME DE MILHO

INGREDIENTES

MASSA DA PIZZA:

Massa da Pizza:Você pode usar os discos de pizza que vendem no mercado ou fazer a massa básica de pizza.

PARA O CREME DE MILHO:

Para o creme de milho:1 lata de milho verde

1 cebola

1 lata de creme de leite

1 lata de leite (use a mesma medida da lata)

1 colher de sopa (cheia) de maisena

1 colher de margarina

1 lata de molho pomarola

400 g de mussarela

sal a gosto

orégano

azeitonas verdes

MODO DE PREPARO

Aqueça em uma panela a margarina e corte a cebola bem picadinha e refogue até dourar.

Jogue o milho e refogue.

Coloque o leite com a maisena dissolvida.

Mexa até engrossar, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Cubra os discos de pizza com o molho.

Coloque por cima do molho 5 fatias de mussarela.

Coloque o creme de milho por cima da mussarela.

Cubra com mussarela novamente, salpique orégano e azeitonas e leve ao forno a 180°C até derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45294-pizza-de-creme-de-milho.html