PIZZA DA BOA SOGRA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

1 colher de cafezinho de açucar

8 colheres de sopa de óleo

4 copos de água morna

100 g de fermento de pão fresco

8 latas de sardinha em tomate

cebola

pimentão

tomate sem pele e sem semente

coentro ou outro tempero de sua preferência

molho de tomate

sal a gosto para o recheio

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Abra as sardinhas e retire a espinha do meio.

Amasse em um prato e depois coloque numa panela com o molho de tomate que veio na lata. Pique bem pequeno os pedacinhos de tempero e junte na panela da sardinha coloque o molho de tomate e leve ao fogo baixo para cozinhar os temperos.

Pingue um pouco de água e acerte o sal se for necessário, quando o molho tiver encorpado desligue e deixe esfriar.

Em um tabuleiro coloque um pouco de óleo para untar e unte a mão para espalhar a massa. Não se preocupe pois vai parecer que a massa não deu certo pois é mole, mas não espalha sozinha, estique esta massa e coloque no forno desligado para crescer mais um pouco. Retire os tabuleiros do forno e recheie com o molho que já deverá estar frio. Pré aqueça o forno e coloque a pizza para assar. O ponto é quando levantar a pontinha da pizza com o garfo e notar o fundo assadinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45605-pizza-da-boa-sogra.html