

PIZZA DA BOA SOGRA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
1 colher de chá de sal
1 colher de cafezinho de açúcar
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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