PIZZA DE SARDINHA FÁCIL DA RENATINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de farinha de trigo

10 g de fermento biológico seco instantâneo (a venda em qualquer mercado)

1/2 colher de sopa de sal

1/2 copo (tipo requeijão) de óleo

1 copo (tipo requeijão) de leite morno

2 ovos levemente batidos

RECHEIO:

Recheio:4 latas de sardinhas (em óleo)

1 cebola grande picadinha

1 pimentão verde picadinho

4 dentes de alhos amassados

1 lata de molho de tomate pronto

1 caldo de bacon

orégano e sal a gosto

Não jogue fora o óleo das sardinhas, pois o mesmo será utilizado no preparo do molho.

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture todos os ingredientes secos, a farinha, o fermento e o sal, faça um espaço no meio da farinha e adicione os ovos, o óleo e o leite.

Misture até a massa ficar homogênea e desgrudar da mão.

Sove-a com carinho e deixe descansar por 30 minutos ou até dobrar de tamanho (o tempo de crescimento da massa vai depender muito da temperatura ambiente, quanto mais calor, mais rápido).

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela refogue a cebola e o alho junto com o óleo escorrido das latas de sardinha, depois acrescente o caldo de bacon, o pimentão, misture.

Depois junte o molho de tomate, o orégano, as sardinhas previamente esmigalhadas com as mãos (antes desse processo eu as abro e retiro as víceras e a espinha) e sal.

Deixar o molho engrossar e está pronto.

MONTAGEM:

Montagem:Unte e enfarinhe uma forma, abra a massa em uma superfície levemente enfarinhada e coloque na forma.

Faça uns furos com a ajuda de um garfo, coloque o molho por cima e leve ao forno a 180ºC por 25 minutos ou até o fundo da massa dourar. Para tal verificação utilize um garfo e levante um pedacinho da massa, pois o tempo pode variar de forno para forno.

Sirva e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46164-pizza-de-sardinha-facil-da-renatinha.html