

PIZZA RÁPIDA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
3 ovos
1 caixinha de creme de leite
mais ou menos 150 ml de óleo
1 colher de sopa de queijo ralado
1/2 colher de chá de sal
1 xícara e 1/2 de farinha de trigo com fermento

RECHEIO:

Recheio:
250 g de mussarela ralada (ou fatiada)
1/2 linguiça calabresa cortada em rodelas finas
2 colheres de sopa de molho de tomate
1 tomate
2 rodelas de cebola fina
tiras de pimentão
Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o creme de leite e o óleo.
Em seguida coloque o queijo ralado, o sal e a farinha (aos poucos), a massa deve ficar grossinha.
Coloque num tabuleiro redondo ou retangular devidamente untado e polvilhado com farinha de trigo.
Espalhe o molho de tomate com uma colher por cima da massa.
Coloque a mussarela, a calabresa, tomate, cebola, pimentão e orégano do seu jeito.
Use o recheio que tiver em casa. Este foi o mais prático.
Leve para assar em forno quente (200ºC) por 30 minutos.
Estará pronto seu lanche rapidinho, usando produtos que tem na dispensa e na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46954-pizza-rapida-de-liquidificador.html>