PIZZA DE POBRE

INGREDIENTES

1 ovo

1/2 tomate picado em cubos bem pequenos

Cebola a gosto picada em cubos bem pequenos

Sal e orégano a gosto

Trigo até dar ponto

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Bata ligeiramente o ovo com o sal e o orégano.

Misture o tomate e a cebola.

Acrescente o trigo até dar ponto de massa elástica (aproximadamente 3/4 de xícara), com o tempo você aprende o ponto certo para fritar por dentro e não ficar oleoso. Não utilize trigo com fermento pois não dá certo!

Aqueça uma frigideira anti aderente com pouco óleo, não precisa cobrir a massa.

Coloque a massa no centro e com a ajuda de um garfo espalhe para formar um disco.

Frite em fogo médio até dourar um lado, vire, doure o outro lado e escorra em papel toalha.

Sirva quente acompanhado de café preto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47565-pizza-de-pobre.html