PIZZA DE ATUM DIFERENTE

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:3 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1 xícara de água morna

1 pacote de fermento para pão (10g)

1 colher de chá de açúcar

1 boa pitada de sal

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:2 latas de atum ralado escorrido

1 cebola pequena bem picada

1 caixa de creme de leite (se quiser mais molho aumente a quantidade)

temperos (sal, pimenta-do-reino moída)

Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes da massa e sovar.

Abrir em uma superfície lisa.

Colocar em uma forma retângular grande untada.

Deixar descansar por 30 minutos.

Colocar para assar por 12 a 15 minutos (ou até ficar firme para receber o recheio) no forno a 230º.

Misturar os ingredientes do recheio, menos o queijo.

Colocar sobre a massa assada e polvilhar o parmesão ralado.

Levar ao forno a 250º por 15 minutos.

Delicie-se!

OBS: estes tempos de cozimento são para forno elétrico. No forno a gás aumente o tempo em 5 a 10 min.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48290-pizza-de-atum-diferente.html