PIZZA DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 kg de farinha de trigo

1 fermento freco para pão

1 pitada de açúcar

1 copo americano de água

1 ovo

3 colheres (sopa) de óleo

1 colher (café) de sal

azeite a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 xícara (chá) de molho de tomate

200 g de mussarela fatiada

200 g de presunto fatiado

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

tomates em rodelas

orégano a gosto

1 xícara de (chá) de frango desfiado e refogado a gosto

azeitonas

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha em uma tigela, faça um buraco no meio e coloque o fermento, o açúcar, metade dá água, o ovo, o óleo e o sal.

Misture e junte mais água, se necessário, até a massa dar o ponto para abrir. Divida a massa em 6 partes e deixe-as crescer por 1 hora. Abra a massa em discos bem finos. Regue com um fio de azeite o fundo da panela de pressão e disponha a pizza. Pincele com o molho o disco e destribua o recheio. Tampe a panela e cozinho por 7 minutos. Desligue a panela e espere a pressão sair. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48429-pizza-de-panela-de-pressao.html