MINIPIZZA NAPOLITANA

INGREDIENTES

2 pães árabes grandes abertos

2 tomates cortados em fatias bem finas

1/4 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de manjericão picado

2 colheres (café) de azeite

2 dentes de alho amassados

1/3 xícara (chá) de queijo mussarela light ralado

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200ºC.

Unte uma assadeira grande com algumas gotas de óleo e arrume o pão na assadeira.

Misture o tomate e o sal. Junte o manjericão, o azeite e o alho. Cubra o pão com a mistura de tomate e regue com o caldo que ficou na tigela. Asse por 8 minutos, até o tomate ficar quente e macio. Salpique com queijo e asse por mais 3 minutos até o queijo derreter. Corte o pão na metade antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48656-minipizza-napolitana.html