

PIZZA FÁCIL SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 saquinho de pão de queijo (sabor original)

2 ovos

1/2 xícara de água fria

RECHEIO DE PALMITO:

Recheio de palmito: 1 vidro de palmito pequeno

300 g de queijo mussarela ralado

1 tomate fatiado e temperado

1/2 xícara de azeitonas picadas

1/2 xícara de molho de tomate pronto

orégano e sal a gosto.

RECHEIO DE CALABRESA:

Recheio de calabresa: 1 calabresa ralada semi frita

300 g de queijo mussarela ralado

1 tomate fatiado e temperado

1/2 xícara de azeitonas picadas

1/2 xícara de molho de tomate pronto

orégano e sal a gosto.

RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO:

Recheio de presunto e queijo: 300 g de presunto ralado

300 g de queijo mussarela ralado

1 tomate fatiado e temperado

1/2 xícara de azeitonas picadas

2 ovos cozidos e ralados (colocar depois da pizza assada)

1/2 xícara de molho de tomate pronto

orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Fazer a mistura do saquinho de pão de queijo e acrescentar os 2 ovos e a água, sovar até ficar uma massa lisa e homogênea.

Pegar uma assadeira de pizza abrir a massa com os dedos sobre a assadeira até que forme o disco, preaqueça a massa até que doure por cima, tirar a assadeira e recheie com o molho primeiro (passe com uma colher para que fique mais fácil) em todo o disco, coloque o todo a mussarela ralada.

Coloque o recheio de sua preferência, os tomates temperados a gosto e polvilhe orégano por cima, coloque as azeitonas, devolva a assadeira no forno e deixe aquecer (200°C) mais 15 minutos ou até que derreta o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48993-pizza-facil-sem-gluten.html>