PIZZA DE PÃO DE FORMA CREMOSA

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma

350 g de presunto

300 g de mussarela

massa de tomate

requeijão cremoso

1 tomate

Azeite ou manteiga para untar a assadeira

Opcional:

orégano

azeitona quanto baste

1 ou 2 ovos cozidos

MODO DE PREPARO

Rale em um ralador todo o presunto e metade da mussarela(deixando apenas umas fatias para cobrir quando for assar).Se não tiver ralador,desfie com a faca mesmo cortando em pedacinhos.

Reserve em recipientes separados

Pegue uma panela, coloque o requeijão, deixe derreter e adicione duas colheres da massa de tomate e a metade do presunto picado.

Quando ficar um recheio cremoso, desligue.

Tire as bordas do pão de forma, monte-os um do lado do outro no tabuleiro, ou pirex (untado com azeite ou manteiga).

Após feito isso, espalhe a massa de tomate até que o pão não fique nem muito seco,nem muito molhado.

Coloque o presunto com requeijão,Pegue o que sobrou do presunto picado e misture na mussarela picada e coloque tudo no tabuleiro.

Depois, cubra com mussarela (as fatiadas que ficaram inteiras) e pique a azeitona,ovo cozido,e o tomate e o orégano.

Decore como quiser.

Coloque para assar.Quando o queijo estiver derretido,desligue o forno e sirva-se.

Segredinho:corte uns pedacinhos de queijo mussarela e coloque por cima do ovo e das azeitonas na hora de colocar para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49269-pizza-de-pao-de-forma-cremosa.html