

PIZZA DE SARDINHA MUITO GOSTOSA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
50 g de fermento de pão
1/2 copo americano de óleo
Sal a gosto
2 latas de sardinha
1 pimentão pequeno
2 tomates sem sementes
1 cebola grande
2 dentes de alho
coentro
Azeite à vontade
100 g de azeitona
500 ml de água

MODO DE PREPARO

Coloque o fermento em um copo americano e coloque água morna acima do meio 2 dedos, mexa até dissolver todo o fermento.

Misture a farinha, o óleo, o sal e o fermento, misture tudo e sove até ficar uma massa lisa que não gruda nos dedos, deixe descansar por 10 minutos.

Retire as escamas e espinhas das sardinhas e com um garfo amasse as sardinhas.

Coloque em uma panela os dentes de alho amassado com a cebola picada um pouco de azeite, quando a cebola murchar coloque a sardinha, o tomate, o pimentão e extrato de tomate a azeitona a água e azeite à vontade, o coentro, as azeitonas picadas, sal a gosto, só monte quando esfriar.

Untar 2 assadeiras com óleo, espalhe a massa, quanto mais fina melhor.

Quando assar as bordas está pronta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50446-pizza-de-sardinha-muito-gostosa.html>