PIZZA PORRADA

INGREDIENTES

700 g farinha de trigo

300 g entrecot picado

fermento biologico

1 cebola

2 tomates

2 dentes de alho

1/2 pimentão

1 lata creme de leite

1/2 lata milho

champignon

1 lata extrato de tomate

100 g de queijo cheddar

300 g queijo mussarela

2 folhas de louro

Orégano, pimenta calabresa e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Estique a massa caseira cerca de 4 cm maior que a forma utilizada, depois de esticada coloque tiras do queijo chedar em toda volta, enrole as bordas da massa apertando bem, formando a borda recheada com cheddar.

RECHEIO:

Recheio:Fritar a cebola, o alho e a carne até dourar, colocar um pouco do extrato de tomate, os tomates, um pouco de água e temperar, deixar desmanchar o tomate e engrossar o molho.

Adicionar o pimentão o milho o champignon e o creme de leite, deixar ferver um pouco e reservar.

Fazer um estrogonofe com molho bem grosso.

MONTAGEM:

Montagem:Untar a forma com manteiga, colocar a massa com borda recehada na forma, espalhar com uma colher o extrato de tomate, colocar um pouco do queijo mussarela e espalhar por cima do extrato, depois colocar o recheio de estrogonofe, colocar o restante do queijo mussarela sobre o recheio, colocar o oregano e levar ao forno até dourar por cerca de 30 minutos no forno preaquecido em 200ºC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51431-pizza-porrada.html