

# 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 cheddar 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 recheda 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 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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