FICAZZA ITALIANA DA TIA FELICIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:650 g de batatas descascadas e cozidas

500 g de farinha de trigo

2 tabletes de fermento biológico

3/4 de copo de óleo

1/2 copo de leite morno

sal

RECHEIO:

Recheio:Tomates

Atum

Cebola

Azeitonas verdes

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite, acrescente as batatas, a farinha, o óleo e o sal.

Misture bem a massa, abra-a numa assadeira e coloque os tomates em rodelas e o atum, a cebola, as azeitonas e deixe descansar e crescer por uns 30 minutos.

Leve ao forno quente por uns 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51556-ficazza-italiana-da-tia-felicia.html