PIZZA FALSA DA NINA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de azeite de oliva

50 g de queijo parmesão ralado (opcional)

1 1/2 xícara de farinha de trigo

1 pitada de sal

1/2 pacote de fermento biológico seco

SUGESTÃO DE RECHEIO MEIO A MEIO:

Sugestão de recheio meio a meio:

ATUM:

Atum:1 lata de atum

1 cebola pequena

1 tomate pequeno

pimentão a gosto

tempero verde a gosto

1 colher de sopa de mostarda

1/2 colher de sopa de extrato de tomate

BAIANA CREMOSA:

Baiana cremosa:1 linguiça calabresa ralada

1/2 copo de requeijão cremoso

3 colheres de sopa de creme de leite

1 colher de sopa cheia de pimenta

1 cebola pequena

Orégano

farinha de trigo e manteiga para untar

MODO DE PREPARO

RECHEIO 1:

Recheio 1:Refogue os temperos picados, acrescente o sal, o extrato, a mostarda e por último acrescente o atum. Reserve.

RECHEIO 2:

Recheio 2: Refogue a cebola, acrescente a calabresa e a pimenta e refogue por alguns minutos. Desligue o fogo e acrescente o requeijão cremoso e o creme de leite. Reserve.

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador por 3 minutos os ovos, o óleo, o leite, o queijo e o fermento.

Acrescente a farinha de trigo e bata até formar uma massa homogénea.

Despeje a massa numa assadeira média untada e deixe descansar por 40 minutos em local quente (como forno - desligado).

MONTAGEM:

Montagem: Distribua os recheios meio a meio sobre a massa e polvilhe com orégano.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51768-pizza-falsa-da-nina.html