PIZZA DE LIQUIDIFICADOR DA NEILINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara (chá) de leite

Aproximadamente 1 xícara (chá) de trigo

1/2 xícara (chá) de óleo

1 ovo

1 sachê de tempero para massas

RECHEIO:

Recheio:1 xícara (chá) de camarão pequeno dissalgado

1/2 caixa de creme de leite

1 caixa de molho bolonhesa

rodelas de tomate, cebola, azeitona e calabresa

400 g de presunto

400 g de mussarela

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os ingredientes da massa no liquidificador colocando aos poucos o trigo até obter uma massa homogênea, mas cuidado pois a massa não pode ficar muito grossa, por isso a medida da receita é de aproximadamente 1 xícara de trigo.

Retire a massa do liquidificador, coloque-a em uma forma untada e enfarinhada e redonda grande apropriada para pizza e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Dissalgue o camarão fervendo-o por aproximadamente 10 minutos, retire-o do fogo e escorra-o bem.

Em seguida misture-o com creme de leite e molho bolonhesa à gosto e reserve.

Comece montando a pizza com uma camada de presunto, uma de molho e por último uma de queijo.

Em cima do queijo coloque a mistura do camarão, distribua as rodelas de tomate, cebola, calabresa e azeitona e leve ao forno por aprox. 45 min. ou até a massa estar totalmente cozida.

Enfie um palito de dentes na massa para verificar se está cozida retire-a do forno e saborreie-a à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52155-pizza-de-liquidificador-da-neilinha.html