

# 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  
rodela 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 rodela 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 saboreie-a à vontade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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