PIZZA ESPECIALLE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:20 g de fermento

1 xícara de água morna

1/2 kg de farinha

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa)) de sal

1/2 xícara (café) de azeite

COBERTURA:

Cobertura:200 g de bacalhau desfiado (ou 2 latas de sardinhas)

3 batatas médias

2 colher (sopa) de azeite

2 tomates em rodelas sem pele

150 g de mussarela

orégano

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Escorra o bacalhau e reserve. Amasse os cubinhos de batata, coloque uma pitada de sal e faça um purê utilizando o azeite. Retire a pele do tomate e corte-o em rodelas bem finas.

Unte uma forma e coloque a massa no centro. Abra-a com as pontas dos dedos, sempre girando a forma para que a massa fique em forma de círculo.

Com a massa aberta, cubra-a com uma fina camada de purê, espalhe o bacalhau em cima do purê e depois espalhe rodelas de tomate. Por fim, Cubra com queijo mussarela.

Leve ao forno quente (250 graus), pré-aquecido, espere 15 min ou até as bordas dourarem. Antes de servir, espalhe orégano e deixe por mais dois minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52478-pizza-especialle.html