

# 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 colheres (sopa) de azeite  
2 tomates em rodela 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 rodela 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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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