

PIZZA DE PANELA

INGREDIENTES

- 1 colher cheia de farinha de trigo
- 1 fio de azeite de oliva
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de fermento químico

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos em uma vasilha (ou até em uma xícara) com uma colher.

Acrescente o azeite e um pouco de água morna.

Misture os ingredientes até que a massa fique parecida com uma massa de modelar, sem ficar pegajosa.

Faça uma bolinha com as mãos e esmaguem a bolinha, também com as mão, sobre uma superfície limpa e lisa.

Abra a massa com um rolo (ou uma garrafa) de maneira que fique mais ou menos redonda e fina como a massa de pastel comprada em supermercados.

Abra até ficar com aproximadamente 20cm de diâmetro.

Coloque a massa em uma frigideira antiaderente, sem óleo, em fogo baixo e com tampa.

Deixe por aproximadamente 1 minuto.

Retire a massa e coloque sobre um prato ou outro recipiente com o lado já assado virado para cima.

Coloque a cobertura que desejar. Sugestão: 1 colher de molho pronto, queijo mussarela, presunto e orégano.

Coloque a massa com a cobertura na frigideira tampada por aproximadamente 1 minuto. Desligue o fogo e deixe por mais 1 minuto.

Está pronto! Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52531-pizza-de-panela.html>