

FICAZZA PUGLIESE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo

200 g de batata

Algumas colheres de azeite de oliva

1 cubinho de fermento de cerveja

Sal quanto baste

PARA TEMPERAR:

Para temperar: 10 tomates (de preferência cereja)

3 dentes de alho

1 pitada generosa de orégano

Sal

Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Ferver a batata, melhor a vapor, depois passar no machucador como se faz para fazer um purê.

Junte a batata com a farinha e o fermento que deverá ser derretido em uma xícara com água morna e sal.

Trabalhe a massa com as mãos até ter uma massa lisa e homogênea.

Cobrir a massa com um pano e deixar descansar em um lugar morno por no mínimo 1 hora.

Depois desse tempo transferir a massa para uma bandeja com uma generosa camada de azeite de oliva no fundo da mesma.

Deixe mais um tempo a massa na bandeja, logo depois afunde nela os dentes de alho partidos pelo meio e, em seguida, faça mesma coisa com os tomatinhos partidos ao meio.

Polvilhar a superfície com sal e orégano e uma generosa quantidade de azeite.

Coloque no forno já aquecido a 200°C o tempo necessário para cozinhar (em volta de 15 a 20 minutos).

Retire do forno e deixe esfriar.

Pode comer assim ou partir ao meio e colocar mussarela, presunto, mortadela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53098-ficazza-pugliese.html>