

PIZZA PRIMA

INGREDIENTES

MASSA DA PIZZA:

Massa da Pizza: 2 xícaras (chá) farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 xícara (chá) de leite

4 colheres (sopa) de óleo

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 300 g de bacon (peça)

300 g de presunto (peça)

200 g de calabresa

1 cebola

1 tomate maduro

Molho de tomate (sabor a gosto)

MODO DE PREPARO

Em uma bacia grande peneire juntos a farinha de trigo, o sal e o fermento em pó.

Faça uma cavidade (buraco) ao centro e coloque o óleo e o leite e misture.

Amasse até obter uma massa uniforme e lisa.

Abra a massa formando um disco com um rolo.

Coloque-a numa forma enfarinhada e cubra-a com o seguinte recheio:

Corte em pequenos cubos o bacon e o presunto.

Corte a cebola, o tomate e a calabresa em rodela.

Asse em forno preaquecido, a 200°C, até dourar.

Depois de pronto, sirva com a bebida preferida dos degustadores.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/54900-pizza-prima.html>