

# PIZZA PRÁTICA DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 xícara de leite (200 ml)

1 ovo

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de açúcar

1 colher de manteiga

1 e meia xícara de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

### MOLHO:

Molho:1/2 xícara de polpa de tomate

1/2 colher de sazón de sua preferência

### RECHEIO:

Recheio:2 colheres de azeite de oliva

1/2 colher de orégano

100 g de fatias de presunto em tirinhas

100 g de lombo em tirinhas

200 g de fatia de mussarela

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:No copo do liquidificador, coloque todos os ingredientes da massa e bata rapidamente até ficar homogêneo.

Espalhe a massa em uma assadeira redonda (35 cm de diâmetro), untada e enfarinhada, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos.

Para o molho, misture a polpa de tomate e o sazón, e reserve.

Prepare o recheio: em uma tigela coloque o presunto, o lombo, o azeite, o orégano e mexa delicadamente. Retire a massa do forno, espalhe o molho de tomate e distribua o recheio. Cubra com as fatia de mussarela e volte ao forno por mais 10 minutos ou até que a mussarela derreta.

Retire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/54989-pizza-pratica-de-liquidificador.html>