

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 fatias 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54989-pizza-pratica-de-liquidificador.html>