PÃO PIZZA PRÁTICO

INGREDIENTES

5 pães bolachões (dependendo da região, mas escolha o pão que tiver a massa mais molinha)

500 g de queijo mussarela fatiado

20 colheres cheias de molho de tomate, pronto

Orégano a gosto

Manteiga a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os pães ao meio, dividindo-os em 2 partes, cada parte do pão é um pão pizza.

Passe a manteiga a gosto na parte do pão.

Coloque em seguida uma colher de molho de tomate pronto.

Coloque uma fatia ou mais de queijo mussarela.Coloque novamente outra colher de molho de tomate e jogue orégano a gosto (outros recheios como ovos cozidos, milho, ervilha, calabresas, são opcionais).

Coloque em uma forma untada,os pães pizza no forno até derreter o queijo e a massa ficar crocante.Mais ou menos de 3 a 5 minutos dependendo da potência do seu forno.

Pode ser feita no micro-ondas, mas nao deixe passar de dois minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55704-pao-pizza-pratico.html