

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.

Passa 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 não deixe passar de dois minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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