

PITZQUECA – PIZZA DE PANQUECA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

1 e 1/2 xícaras de farinha

1 copo 200 ml leite

1 colher sopa amido de milho (maizena)

Sal

COBERTURA:

Cobertura:Mussarela para cobrir a massa - aproximadamente 300 g

2 latas de sardinha ou atum

1 tomate grande (picados em pedacinhos pequenos)

1 cebola media (picados em pedacinhos pequenos)

2 colher azeite

Azeitonas

Orégano

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater bem os ovos inteiros no liquidificador, mix ou batedeira.

Adicionar leite, sal, farinha e amido de milho - bater bem.

Cubra a forma com a massa, na espessura que desejar: fina, media ou grossa.

Leve ao forno para que cozinhe. Enquanto isso, misture o tomate picado, a cebola e a sardinha (limpa) ou atum.

Após a massa cozida, cubra com a mussarela; adicione a mistura de sardinha com tomate e cebola.

Regue com azeite e orégano à vontade.

Leve ao forno até a mussarela derreter e o tomate e a cebola cozinarem.

Retire do forno, adicione azeitonas e sirva na forma de pizza. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56135-pitzqueca-pizza-de-panqueca.html>