PIZZA PORTUGUESINHA DELÍCIA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de sopa de leite em pó

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colheres (sopa) de margarina

1 colheres (chá) de mel

1 xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

sal

300 g de queijo colonial

200 g de presunto fatiado

1 cebola pequena

1/2 pimentão verde

1 dente de alho

3 colheres (sopa) de milho em conserva

200 g de molho de tomate

1 tomate

1 linguiça calabresa fina

orégano

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela a farinha de trigo

Abra uma cova no meio da farinha e adicione os ingredientes dissolvidos na água morna

Quando a massa estiver já firme e aderido todo o sólido contido na tigela, leve

Quando a massa estiver bem compatctada e homogeneizada, coloque

Passada 1 hora, unte uma forma com azeite ou margarina, e espalhe a massa manualmente apalpando

Em seguida, no forno pré

Após pré

Em seguida coloque o tomate picado, o milho em conserva, e salpique orégano à gosto

Após recheada, leve a pizza a assar

Sirva com azeite de oliva e maionese caseira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/928-pizza-portuguesinha-delicia.html