

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 compactada 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/928-pizza-portuguesinha-delicia.html>