

PIZZA DE FRANGO

INGREDIENTES

300 g de peito de frango
cebola a gosto
alho a gosto
molho de tomate quanto baste
500 g de farinha de trigo
1 1/2 colher de fermento biológico
1 colher (chá) de açúcar
sal a gosto
2 xícaras de água morna
1 ovo
1/2 xícara de azeite
fatias de queijo a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango apenas com água (sem nenhum tempero), durante 15 minutos
Após, desfie
Refogue o frango desfiado com cebola, alho e molho de tomate; antes de desligar o fogo, adicione água até cobrir
Reserve e deixe esfriando
Coloque a farinha em uma tigela
No meio, coloque o fermento, o açúcar e meia xícara de água; espere que cresça um pouco
Após, adicione o sal, o óleo, o ovo e 1 1/2 xícara de água morna; bata bem a massa com uma colher, até ficar em ponto de bolo (bastante consistente)
Espalhe a massa na forma
Adicione o molho e coloque orégano e pedaços de queijo em cima
Leve ao forno preaquecido a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9947-pizza-de-frango.html>