

PIZZA DE PÃO DE FORMA INTEGRAL 2 CAMADAS

INGREDIENTES

8 a 10 fatias pão de forma integral sem casca

molho de tomate zero a gosto

8 a 10 fatias queijo mussarela

8 a 10 fatias presunto

2 colheres de margarina ou azeite

1 dente de alho (opcional)

requeijão ou cheddar a gosto (opcional)

orégano a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Deixe o fogo preaquecer em 180

Unte um refratário redondo de vidro com margarina ou azeite

Coloque os pães no refratário

Passe requeijão nas bordas

Aqueça um dente de alho amassado com o molho de tomate e água em uma frigideira

Coloque o molho sobre os pães no refratário

Acrescente a mussarela e em cima o presunto

Coloque mais uma camada de pão em cima, como se fosse

Passe mais um camada de requeijão

Salpique orégano por cima

Leve ao forno por aproximadamente 15 minutos ou até o queijo derreter

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10432-pizza-de-pao-de-forma-integral-2-camadas.html>