

# PIZZAROFA DE LINGUIÇA CALABRESA

## INGREDIENTES

### Massa

3 colheres (sopa) de farofa tradicional Yoki

2 ovos

1 pitada de orégano para a massa

1 azeitona bem picadinha

sal a gosto

### Recheio

3 fatias de queijo muçarela

2 colheres (sopa) de molho de tomate pronto

6 fatias de linguiça calabresa

3 azeitonas para decorar

orégano para decorar

## MODO DE PREPARO

### Massa

Acrescente orégano, azeitona e misture bem

Leve ao fogo baixo e tampe a frigideira

Enquanto a massa está sendo preparada no fogo, refogue as fatias de linguiça até dourar

Tampa a frigideira

Aguarde um pouco e verifique se o queijo derreteu

Ótimo apetite

A farofa já vem temperada, portanto experimente antes de levar ao fogo ou forno

Experimente misturar à massa, sardinha enlatada com cebola e cheiro

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2549-pizzarofa-de-linguica-calabresa.html>