

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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/781-pizza-portuguesinha-delicia.html>