

Pizza de massa de pão de queijo



Tipo de receita: Prato Principal
Número de doses: 4 porções
Tempo de Preparação: 15 Minutos
Tempo de Cozedura: 25 Minutos
Pronto em: 40 Minutos
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

1 pacote de massa de pão de queijo (semi pronta: acrescentar 2 ovos e meia xícara de água)

Recheio: mozzarella
calabresa
tomates
queijo parmesão

Preparação:

Passo 1: Fazer a massa como indica a embalagem.

Passo 2: Forrar uma forma de pizza com a massa, abrindo com as mãos.
Levar a massa para pré-assar. Retirar do forno.

Passo 3: Fazer a cobertura a gosto, eu fiz de mozzarella, calabresa, tomates e queijo parmesão.

Passo 4: Voltar ao forno até o queijo derreter.

<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/pizza-de-massa-de-pao-de-queijo-fid-905451>



São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2019

Mkmouse