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://receitafacilrapida.com.br/receita/9947-pizza-de-frango.html