# 100 RECEITAS DE PIZZA FÁCEIS DE FAZER

REI DO PLR
reidoplr.com



# Aviso Legal

Este e-book foi escrito apenas para fins informativos.

Foram feitos todos os esforços para tornar este ebook o mais completo e preciso possível. No entanto, pode haver erros na tipografia ou no conteúdo.

Além disso, este e-book fornece informações apenas até a data de publicação. Portanto, este ebook deve ser usado como um guia - não como a fonte final.

O objetivo deste ebook é educar. O autor e o editor não garantem que as informações contidas neste e-book estejam totalmente completas e não serão responsáveis por quaisquer erros ou omissões.

O autor e o editor não se responsabilizarão por qualquer pessoa ou entidade com relação a qualquer perda ou dano causado ou alegado por ser causado direta ou indiretamente por este ebook.

# Sumário

Receita de mini pizzas A 1 Dighteous .....09

Receita de tarte com bacon e queijo fresco .....10

Receita de Pizza de Alcachofra de Peru .....13

Receita de pizzas com tortilla de rúcula e presunto .....14

Pizza de cabeça para baixo com cheeseburger com bacon .....15

Receita de Pizza com Cheeseburger com Bacon .....17

Receita de pizza com bacon, cebola e tomate .....18

Receita de Pizza de Bacon Espinafre .....20

Receita de Sanduíche de Pizza Assada .....22

Receita de Pizza de Tortilha de Carne .....24

Receita de Pizza de Hash Brown Beefy .....25

Receita de pizza de batata com carne .....26

Receita de Pizza de Cerveja .....27

Receita de Pizza Nolio de Bertucci .....29

Receita de pizzas pequenas .....31

Receita de Pizza BLT .....32

Receita de Pizza no Café da Manhã .....33

Receita de pizza no café da manhã 2 .....34

Receita de pizza para café da manhã 3 .....35

Receita de Pizza para Café da Manhã 4 .....36

Receita de pizza de brócolis e peru .....37

Bubble Pizza Recipe .....38

Receita de Pizza Bubble-Up .....39

Receita de pizza de abóbora, bacon e alecrim .....40

Receita de Pizza da Camper .....42

Receita de Pizza com Bacon Canadense .....44

Receita de pizza de pêra caramelizada, queijo azul e bacon .....45

Pizza Carmelizada de Cebola Com Receita Fontina E Pancetta .....46

Receita de Pizza de Bife de Queijo .....49

Receita de pizza BLT com queijo .....50

Receita de pizza com queijo jalapeño e ovo .....51

Receita de Chicago Pan Pizza .....52

Receita de pizza do Ciro .....54

Receita de Pizza do Clube .....56

Receita de pizza de sanduíche de presunto frio .....57

Receita de Pizza de Pão de Milho .....58

Receita de pizzas de tortilla de milho .....60

Receita De Pizza De Massa Maluca .....62

Receita Crazy Crust Pizza II .....64

Receita De Pizza Louca .....65

Receita de pizza de hambúrguer sem crosta .....66

Receita de pizza de prato fundo de forno fácil para assar .....68

Receita de Pizza de Escargot e Cantarela .....69

Receita de pizza de figo e presunto .....71

Receita de pizza de biscoito dobrável .....74

Receita de Pizza com Tomate Fresco e Manjericão .....76

Receita de pizza em crosta de arroz sem glúten .....77

Receita de pizza de queijo de cabra e nozes .....79

Receita de pizza de queijo de cabra .....80

Receita de pizza profunda ao estilo de Chicago .....81

Receita de Pizza Golden Gate .....83

Receita de pizza de carne moída .....84

Receita de Pizzas Happy Face .....85

Receita de Pizza de Pepperoni Hawthorne Lanès .....86

Receita de Pizza em Forma de Coração .....88

Receita de Pizza do Dia dos Namorados em Forma de Coração .....90

Receita de Pizza Fontina e Mozzarella em Forma de Coração .....92

Receita de pizza caseira .....94

Receita de pizza caseira 2 .....96

Receita de pizza quente e doce .....98

Receita de Pizza de Cachorro-Quente .....99

Receita Impossível de Pizza .....100

Pizzas Pesto Individuais com receita de cogumelos e azeitonas ..101

Receita de pizzas de tamanho infantil .....102

Receita de pizza do sudoeste para crianças .....103

Receita de Pizza com Alho Francês, Tomate e Queijo de Cabra ...104

Receita de pizzas com bolinhos ingleses .....105

Receita de pizza com baixo teor de carboidratos .....106

Receita de pizza de pão francês preparada com antecedência ....107

Receita de pizza pita mediterrânea .....108

Receita de Pizza de Salmão Mexicana .....110

Receita de Mini Pizzas de Microondas .....111

Receita de Mini Pizzas .....112

Receita de pizza de peru com cogumelos e queijo suíço .....114

Receita de pizza com pesto de salsa e feta phyllo .....116

Receita de pizza de pato laqueado .....118

Receita de pizza peperonata e salsicha .....120

Receita de Pizza Crescent com Filé de Queijo Filadélfia .....122

Receita de pita pesto de pizzas .....124

Receita de pizza pita .....125

Receita de pizza pita 2 .....126

Receita de pizza M1 .....127

Receita de pizza M2 .....129

Receita de pizza do Arizona .....130

Pizza para receita de forno Easybake .....131

Pizza Hut Receita de Pizza Original .....132

Receita de Pizza Pesto Verde .....134

Receita de bolos de arroz de pizza .....135

Receita de Pizza Rustica .....136

Receita de Pizza Estilo Santa FÉ .....138

Pizza com corações de alcachofra fontina e receita de cebola vermelha .....140

Receita de pizza com carne de porco e pimentões .....142

Receita de pizza com presunto de feijão branco e alecrim .....144

Receita de polenta pizzarina .....146

Receita de Casserole de Pizza Pop-Up .....148

Receita Assada de Pizza de Batata .....150

Receita de Prosciutto Tomato Pizza .....152

Receita de pizzas de abóbora .....154

Receita de Pizza Reuben .....155
Receita de Pizza com Crosta de Arroz .....157

# Receita de mini pizzas A 1 Dighteous

**Ingredientes:**

- 3/4 libra de carne moída
- 1/4 xícara de cebola picada
- 1 lata (6 onças) de pasta de tomate
- 3 colheres de sopa de molho para bife
- 1 colher de chá de temperos de ervas italianos
- 6 muffins ingleses, divididos e torrados
- 2 xícaras de queijo mussarela fatiado
- 2 xícaras de queijo parmesão ralado
- 1/4 xícara de cebola verde cortada

**Instruções:**

Em uma frigideira, cozinhe e esmigalhe a carne até que não fique mais rosa; ralo.

Adicione a cebola e cozinhe até ficar macia.

Misture a pasta de tomate, o molho de bife e o tempero italiano de ervas; cozinhe até a mistura ferver.

Espalhe as metades do muffin com a mistura de carne.

Cubra com queijos e cebolinha. Coloque na assadeira. Grelhe 2 a 4 minutos ou até o queijo derreter.

# Receita de tarte com bacon e queijo fresco

**Ingredientes:**

- 1 pacote de fermento seco ativo
- 1/2 xícara de água morna
- 4 xícaras de farinha de pão
- Mais farinha para polvilhar
- 1 1/2 xícara de água fria
- 1 colher de sopa de óleo de sal kosher, para tigela
- 1/4 de libra de bacon em cubos
- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- 1 1/2 xícara de cebola amarela em fatias finas
- 3 colheres de sopa de fubá amarelo, para a frigideira
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de farinha multiuso
- 1/4 xícara de queijo Gruyere ralado
- 2 colheres de sopa de água

*** * * Fromage Blanc *****

3/4 xícara de queijo de ricota de leite integral
3 colheres de sopa de iogurte natural pitada de sal

**Instruções:**

O flammekueche, ou "torta flamejante", é a versão alsaciana da pizza. Em toda a região, você encontrará restaurantes rústicos que fazem a especialidade do prato.

As tortas moles são tiradas do forno a lenha em uma casca de madeira, colocadas diretamente na mesa e devoradas enquanto estão quase quentes demais para serem manuseadas.

Em uma tigela grande, misture o fermento e a água morna. Deixe repousar por 5 minutos.

Mexa com um garfo para misturar.

Adicione 1/2 xícara de farinha de pão e misture bem. Cubra e deixe descansar por 45 minutos. Adicione a água fria e o sal. Comece a adicionar o pão farinha 1 xícara por vez, mexendo bem após cada adição.

Quando a massa ficar muito dura para mexer, transfira para uma superfície levemente enfarinhada e sove até ficar homogêneo e brilhante (7 a 10 minutos).

Coloque em uma tigela levemente untada com óleo e vire para revestir a massa com óleo e deixe crescer até dobrar de volume, cerca de 1 3/4 horas

Em uma frigideira média em fogo moderado, bata o bacon no azeite de oliva até que a gordura do bacon derreta e o bacon esteja dourado.

Transfira o bacon para um prato com uma escumadeira e coloque a cebola na frigideira Refogue até amolecer ligeiramente (cerca de 5 minutos).

Preaqueça o forno a 425 F Polvilhe uma pedra de pizza ou assadeira pesada com fubá.

Misture o Fromage Blanc, o ovo e a farinha de 1 colher de sopa. Abra a massa e enrole em um círculo ou retângulo grande que caiba na assadeira.

Transfira para a assadeira preparada. Espalhe a mistura de Fromage Blanc até 3 / 4 polegadas de borda. Cubra com cebolas e bacon fundido e polvilhe com queijo ralado. Pincele a borda da massa com 2 colheres de sopa de água.

Asse até dourar (15 a 20 minutos)e 1 colher de sopa de farinha. Pique a massa e enrole em um círculo ou retângulo tão grande quanto caber na assadeira.

# Receita de Pizza de Alcachofra de Peru

**Ingredientes:**

- 1 crosta fina de pizza italiana assada (tamanho de 30 cm)
- 1 1/2 xícara de queijo mussarela ralado
- 1 lata (14,5 onças) de tomate em cubos com manjericão, alho e orégano, escorrido
- 1 xícara de peru cozido picado
- 1 lata (tamanho de 14 onças) de corações de alcachofra, escorridos, picados grosseiramente
- 1 lata (tamanho de 2,25 onças) de azeitonas pretas fatiadas, escorridas
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 450 graus F. Coloque a crosta em uma assadeira sem untar. Polvilhe com queijo mussarela.

Cubra com tomates, peru, alcachofras, azeitonas e queijo parmesão.

Asse por 10 minutos ou até o queijo derreter.

# Receita de pizzas com tortilla de rúcula e presunto

**Ingredientes:**

- 2/3 xícara de presunto picado
- 1 cebola roxa média - picada bem
- 1/4 xícara de azeite
- 2 cachos de rúcula, caules grossos descartados, bem lavados, centrifugados e picados
- 4 (8 1/2 polegadas) tortilhas de farinha
- 2/3 xícara de queijo parmesão - ralado na hora

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 400 ° F. Em uma frigideira de peso médio, cozinhe o presunto e a cebola no óleo em fogo moderado, mexendo sempre, até que a cebola amoleça.

Retire a frigideira do fogo e junte a rúcula, o sal e a pimenta a gosto. Arrume as tortilhas de farinha em 2 assadeiras e cubra com a mistura de rúcula e o parmesão.

Asse as pizzas nas prateleiras superior e inferior do forno, trocando as posições das assadeiras na metade do cozimento, até que as bordas estejam douradas, cerca de 10 minutos.

# Pizza de cabeça para baixo com cheeseburger com bacon

**Ingredientes para o preenchimento:**

- 1 libra de carne moída magra
- 1 cebola média, cortada em quartos, cortada
- 1 pimentão médio, cortado em tiras pequenas
- 6 fatias de bacon, crocante cozido e esfarelado
- 1 lata de molho de pizza em pedaços
- 3 tomates italianos ameixa
- 6 fatias de queijo cheddar

**Instruçoes:**

Aqueça o forno a 400 graus F. Em uma panela grande, coloque a carne moída marrom com cebola e pimentão.

Junte 6 fatias de bacon e molho de pizza.

Despeje em uma assadeira não untada de 13 x 9 polegadas.

Polvilhe uniformemente com tomates; cubra com fatias de queijo.

**Cobertura:**

2 ovos 1 xícara de leite 1 colher de sopa de óleo 1 xícara de farinha multiuso 1/4 colher de chá de sal 2 fatias de bacon, crocante cozido e esfarelado.

Em uma tigela média, bata os ovos levemente.

Adicione leite e óleo; misture bem. Coloque a farinha levemente em um copo medidor; nivelar.

Adicione a farinha e o sal; bater 2 minutos em velocidade média. Despeje uniformemente sobre as fatias de queijo. Polvilhe com bacon esfarelado.

Asse a 400 graus F por 20 a 30 minutos ou até que a cobertura esteja levemente estufada e de um marrom dourado profundo.

# Receita de Pizza com Cheeseburger com Bacon

**Ingredientes:**

- 1/2 libra de carne moída
- 1 cebola pequena picada
- 1 crosta de pão italiano pré-assado
- 8 onças de molho de pizza em lata
- 6 tiras de bacon, cozidas e esfareladas
- 20 fatias de moedas de picles
- 2 xícaras de queijo mozzarella ralado
- 2 xícaras de queijo cheddar ralado
- 1 colher de chá de pizza ou temperos italianos

**Instruções:**

Em uma frigideira, cozinhe a carne e a cebola até que a carne não fique mais rosada, escorra e reserve.

Coloque a crosta em uma forma de pizza de 30 cm sem untar.

Espalhe o molho, cubra com a mistura de carne, bacon, picles e queijos; polvilhe com temperos.

Asse a 450ºC por 10 minutos ou até que os queijos derretam. Corte em fatias e sirva.

# Receita de pizza com bacon, cebola e tomate

**Ingredientes:**

- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de óleo para escovar pitas
- 2 xícaras de cebolas em rodelas
- Sal e pimenta a gosto
- 3 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 4 pães pita de estilo grego (pelo menos 6 polegadas de diâmetro)
- Alho em pó a gosto
- 1/2 xícara de queijo mussarela
- 2 tomates grandes, lavados, cortados em fatias de 1/4 de polegada de espessura, cortados pela metade, se desejado
- 1 1/2 xícara de espinafre fresco fatiado, opcional
- 8 fatias de bacon cozido, cada fatia cortada ao meio, dividida
- 1 xícara de queijo ralado de sabor forte favorito, como Asiago

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 400 graus. Aqueça 1 colher de sopa de azeite em fogo médio. Adicione as cebolas em rodelas e tempere com sal e pimenta.

Refogue a cebola até ficar macia, cerca de 3 a 5 minutos. Polvilhe com o açúcar mascavo e continue cozinhando até que a cebola fique dourada.

Retire do fogo e reserve.

Coloque os pães pita em uma assadeira e pincele cada um com uma camada fina de azeite de oliva.

Polvilhe cada um com o alho em pó e, em seguida, cerca de 2 colheres de sopa de queijo mussarela.

Cubra com uma porção de cebola e, em seguida, arrume as rodelas de tomate no pão árabe. Se desejar, decore com um pouco de espinafre no centro.

Disponha quatro fatias de bacon por cima.

Asse por cerca de 8 a 10 minutos ou até que os tomates comecem a amolecer. Retire do forno e polvilhe cada um com 1/4 de xícara de queijo.

Volte ao forno e leve ao forno até o queijo derreter.

# Receita de Pizza de Bacon Espinafre

**Ingredientes:**

- 1 lata (tamanho de 10 onças)
- Massa de Pizza Refrigerada
- 1 pacote (tamanho de 9 onças) de espinafre congelado picado
- 1 colher de sopa de óleo
- 1/2 xícara de cebola picada grosseiramente
- 1 pacote (6 onças) de tiras de peito de frango estilo italiano cozido refrigerado, picado
- 2 xícaras de queijo mozzarella ralado
- 1 pacote (tamanho de 2,8 a 3 onças) fatias de bacon pré-cozinhadas, cortadas em pedaços de 1/2 polegada

**Instruções:**

Aqueça o forno a 400 ° F. Unte uma assadeira de 15 x 10 x 1 polegada. Desenrole a massa e coloque em uma assadeira untada.

Começando pelo centro, pressione a massa para a borda da assadeira.

Asse a 400 ° F. por 9 a 13 minutos ou até as bordas ficarem douradas.

Enquanto isso, cozinhe o espinafre conforme as instruções da embalagem.

Seque bem; aperte para remover o líquido.

Aqueça o óleo em uma frigideira pequena em fogo médio-alto até ficar bem quente.

Adicione a cebola; cozinhe e mexa por 3 a 4 minutos ou até ficar macio, mexendo sempre.

Remova a crosta parcialmente cozida do forno.

Cubra a crosta com espinafre, cebola, frango, queijo e bacon.

Retorne ao forno; Asse mais 9 a 12 minutos ou até o queijo derreter. Corte em quadrados.

# Receita de Sanduíche de Pizza Assada

**Ingredientes:**

- 1 libra de carne moída magra
- 15 onças de molho de tomate ou 15 onças de molho para pizza
- 1 colher de chá de folhas de orégano
- 2 xícaras de mistura para bolos e biscoitos
- 1 ovo
- 2/3 xícara de leite
- 8 onças de queijo
- 2 onças de cogumelos; fatiados, drenados
- 1/4 xícara de queijo parmesão

**Instruções:**

Use 1 pacote de 8 onças de processo fatiado de queijo americano ou mussarela. Aqueça o forno a 400 graus F.

Cozinhe e mexa a carne em uma frigideira grande até dourar. Escorra o excesso de gordura.

Junte a metade do molho de tomate e as folhas de orégano à mistura de carne.

Aqueça até à fervura, reduza o fogo e cozinhe, sem tampar, por 10 minutos.

Enquanto a mistura de carne está fervendo, misture a mistura para assar, o ovo e o leite.

Meça 3/4 xícara da massa e reserve.

Espalhe o restante da massa em uma assadeira untada de 22 x 23 x 5 cm. Despeje o molho de tomate restante sobre a massa, espalhando uniformemente.

Coloque 4 fatias de queijo, a mistura de carne, os cogumelos e o queijo restante por cima do molho de tomate.

Coloque a massa reservada por cima do queijo.

Polvilhe a massa com o queijo parmesão ralado e leve ao forno, descoberto, até dourar, 20 a 25 minutos.

Deixe esfriar por 5 minutos antes de cortar em quadrados e servir.

# Receita de Pizza de Tortilha de Carne

**Ingredientes:**

- 1 libra de carne moída magra
- 1 cebola média – picada
- 1 colher de chá de folhas secas de orégano
- 1 colher de chá de sal
- 4 tortilhas de farinha grandes (10 polegadas)
- 1 tomate médio - sem sementes e picado
- 1 colher de sopa de folhas frescas de manjericão em fatias finas
- 1 xícara de queijo mussarella ralado
- 1/4 xícara de queijo parmesão ralado

**Instruções:**

Aqueça o forno a 400ºF. Doure a carne moída e a cebola na frigideira em fogo médio por 8 a 10 minutos ou até que a carne não esteja mais rosada. Jogue fora os pingos.

Misture o orégano e o sal à carne. Pincele levemente as tortilhas com óleo. Asse as tortilhas em 2 assadeiras grandes, em forno a 400ºF, por 3 minutos.

Espalhe a mistura de carne por cima de cada tortilha; cubra com uma quantidade igual de tomate.

Polvilhe com manjericão e queijos. Volte ao forno e asse por 12 a 14 minutos ou até que as tortilhas estejam levemente douradas.

# Receita de Pizza de Hash Brown Beefy

**Ingredientes:**

- 5 xícaras de batata picada picada congelada, descongelada
- 1 lata de sopa de queijo cheddar, não diluída
- 1 ovo, levemente batido
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de pimenta
- 2 libras de carne moída
- 1 cebola média, picada
- 1 lata (4 onças) de caules e pedaços de cogumelos, drenados
- 1 lata (tamanho de 15 onças) de molho de pizza
- 4 xícaras de queijo italiano ralado, dividido

**Instruções:**

Em uma tigela, misture as batatas, a sopa, o ovo, o sal e a pimenta. Espalhe a mistura em uma assadeira untada de 15 pol. X 10 pol. X 1 pol.

Asse a 400F por 20-25 minutos ou até dourar levemente.
Enquanto isso, em uma frigideira grande, cozinhe a carne, a cebola e os cogumelos em fogo médio até que a carne não fique mais rosada; ralo. Junte o molho para pizza; mantenha morno.

Polvilhe metade do queijo sobre a crosta quente. Espalhe a mistura de carne por cima; polvilhe com o queijo restante. Asse mais 5-10 minutos ou até que o queijo derreta.

# Receita de pizza de batata com carne

**Ingredientes:**

- 4 batatas fatiadas
- 1 pacote de massa de pizza refrigerada
- 1 libra de carne moída, dourada e escorrida
- 1 xícara de molho barbecue, dividido
- 1 pimenta verde, fatiada
- 1 xícara de queijo cheddar ralado

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 425. Coloque as batatas em um prato raso adequado para micro-ondas. Cubra com filme plástico, ventilando um canto. Microondas em alta 8-10 minutos até ficar macio; deixou de lado.

Cubra a forma de pizza de 12 polegadas com spray de cozinha antiaderente; pressione a massa da pizza uniformemente na assadeira; furar com um garfo. Asse por 10 minutos; deixou de lado.

Misture a carne moída com 3/4 xícara de molho barbecue. Espalhe a mistura de carne sobre a crosta; cubra com batatas e pimentão. Regue com o molho de churrasco restante. Polvilhe com queijo. Asse por 10-15 minutos até que esteja bem aquecido e o queijo derreta.

# Receita de Pizza de Cerveja

**Ingredientes:**

- 1 colher de sopa de azeite
- 1/2 libra de linguiça de pepperoni - cortada em cubos
- 1 libra de bacon – picado
- 1 lata de cogumelos fatiados (4 onças) escorridos
- 1 cebola – picada
- 1 pimentão verde – picado
- 1 lata de molho de tomate (28 onças)
- 1 xícara de cerveja
- 1 dente de alho – picado
- 1 colher de chá de orégano seco
- 1/2 colher de chá de tomilho seco
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 crostas de pizza não assadas
- 8 onças de queijo mozzarella ralado

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 450 graus F.

Aqueça o azeite em uma frigideira em fogo médio e refogue o pepperoni e o bacon até dourar por igual.

Misture os cogumelos, a cebola e o pimentão verde.

Cozinhe e mexa por cerca de 5 minutos, até ficar macio.

Em uma panela média em fogo médio, misture os ingredientes da frigideira com o molho de tomate e a cerveja.

Tempere com alho, orégano, tomilho e sal.

Deixe a mistura ferver por cerca de 15 minutos, até engrossar um pouco.

Espalhe sobre a massa da pizza e cubra com o queijo.

Asse por 20 a 25 minutos no forno pré-aquecido, até o queijo derreter e a crosta dourar.

# Receita de Pizza Nolio de Bertucci

**Ingredientes:**

- 1 cebola amarela média
- 1 colher de chá de pimenta branca
- 1 xícara de creme de leite
- 1/2 limão
- 1 1/2 xícara de presunto picado
- 1 1/2 xícara de queijo mozzarella ralado
- 1 pacote de massa de pizza Pilsbury (ou feita em casa)
- Azeite

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 400 F.

Ferva o creme de leite até engrossar.

Adicione a pimenta branca e o suco de meio limão. Corte a cebola bem fina, de modo que fique com anéis.

Refogue rodelas de cebola no azeite até que comecem a dourar.

**Monte a pizza da seguinte maneira:**

Desenrole a massa da pizza em uma assadeira antiaderente.

Adicione o queijo e depois o presunto.

Adicione a mistura de creme de cada vez à pizza, uma colher de sopa de cada vez, formando pequenas poças espalhadas ao redor da pizza.

Escorra as cebolas e coloque-as por último.

Eles continuarão a carmelizar enquanto a pizza assa.

Asse por 8 a 10 minutos.

Obs: não asse demais. Você não quer "secar" a pizza.

# Receita de pizzas pequenas

**Ingredientes:**

- 4 Muffins ingleses - divididos pela metade
- 1 xícara de molho para pizza
- 1/2 xícara de presunto, extra magro – picado
- 1/3 xícara de cebolas - finamente picadas
- 1 1/2 xícara de queijo mussarela, parte leite desnatado – ralado
- 1/4 xícara de pimentão – picado
- 1/3 xícara de cogumelos – fatiados
- 1/8 xícara de azeitonas pretas - fatiadas

**Instruções:**

Divida os muffins ao meio e torrar na torradeira. Espalhe o molho da pizza nas duas metades dos muffins.

Coloque as coberturas restantes uniformemente nas pizzas, deixando o queijo ralado para o final.

Asse a 350 graus F, por aproximadamente 10 minutos ou até o queijo derreter. Retire do forno e corte cada metade do muffin em quatro pedaços.

Sirva como aperitivo ou lanche.

# Receita de Pizza BLT

**Ingredientes:**

- 1 casca de pão italiano (12 pol. De tamanho)
- 1/3 xícara de maionese
- 4 tomates ameixa fatiados
- 1/2 xícara de queijo mussarela ralado
- 8 fatias de bacon, cortado em quartos, cozido
- 1 xícara de alface romana rasgada

**Instruções:**

Espalhe a casca do pão com maionese; camada com tomate, queijo e bacon.

Asse a 450 graus F por 15 a 17 minutos ou até o queijo derreter.

Cubra com alface e corte em fatias.

# Receita de Pizza no Café da Manhã

**Ingredientes:**

- 1 libra de linguiça de porco
- 1 xícara de hash browns
- 1 xícara de queijo ralado
- 5 ovos com leite para mexer
- 1 pacote (8 onças) de rolos crescentes

**Instruções:**

Espalhe os rolos crescentes em uma assadeira de 23 x 30 cm com óleo para caber no fundo da assadeira, levantando a massa pelas bordas.

Escorra a linguiça de porco. Espalhe em rolos crescentes.

Cubra com as batatas, os ovos mexidos e polvilhe com queijo ralado.

Asse a 375 por 20 minutos.

# Receita de pizza no café da manhã 2

**Ingredientes:**

- 1 (8 onças) pode refrigerar pãezinhos de jantar crescente
- 6 ovos batidos
- 1 quilo de bacon, cozido e esfarelado
- 1 xícara de queijo cheddar ralado

**Instruções:**

Espalhe os rolos em uma forma de pizza de 30 cm levemente untada; pressionando firmemente as perfurações para selar.

Combine os ovos, o bacon e o queijo.

Despeje sobre a crosta.

Asse a 375'F por 12-15 minutos.

Corte como pizza e sirva.

# Receita de pizza para café da manhã 3

**Ingredientes:**

- 1/2 libra de salsicha, quente ou leve
- Rolos cresent de tubo de 8 onças
- 1 1/2 xícara de hash browns, descongeladas e esfareladas
- 1 xícara de queijo cheddar picado ralado
- 7 ovos batidos
- 1/4 xícara de leite
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de pimenta
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

**Instruções:**

Cozinhe a salsicha e escorra. Espalhe a massa nas bordas de vedação da assadeira de pizza untada de 30 cm.

Polvilhe com batatas fritas.

Misture os ovos, o leite, o sal e a pimenta e regue com a salsicha e o fricassé.

Polvilhe com os queijos.

Cozinhe a 350F por 22 a 25 minutos.

# Receita de Pizza para Café da Manhã 4

**Ingredientes:**

- 1/2 libra de salsicha, cozida e escorrida
- 1 pacote de rolos crescentes
- 5 ovos
- 1/4 colher de chá de mostarda seca
- 1/4 colher de chá de pimenta
- 1/4 xícara de leite
- 1 xícara de hash browns
- 1 xícara de queijo cheddar ralado

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 375F. Unte uma forma de 8 "x 8" ou 9 "x9".

Desdobre os rolos crescentes em tiras e pressione-os juntos na parte inferior e nas laterais.

Bata os ovos, o leite, a mostarda e a pimenta.

Polvilhe a salsicha e as batatas, depois o queijo por cima dos rolinhos Crescent.

Despeje a mistura de ovo sobre tudo. Polvilhe com queijo parmesão.

Asse por 40-45 minutos até que não haja mais líquido no centro.

# Receita de pizza de brócolis e peru

**Ingredientes:**

- 1/3 xícara de maionese com baixo teor de gordura
- 1 colher de sopa de mostarda dijonnaise
- 1/2 colher de chá de pimenta
- 2 1/2 xícaras de brócolis fresco picado ou descongelado
- 2 xícaras de peru cozido em cubos
- 1 xícara de queijo cheddar ralado
- 1 (tamanho de 12 polegadas) redondo Boboli ou outra crosta

**Instruções:**

Em uma tigela média, misture a maionese, o Dijonnaise e a pimenta.

Junte os brócolis, o peru e o queijo.

Espalhe a mistura de peru na crosta e leve ao forno a 425F por 12 minutos ou até dourar levemente.

# Bubble Pizza Recipe

**Ingredientes:**

- 1 1/2 libra de carne, dourada e escorrida
- 15 onças de molho de pizza
- 1 lata de biscoitos de leitelho refrigerados
- 12 onças de queijo ralado para misturar pizza

**Instruções:**

Adicione o molho de pizza à carne moída. Corte os biscoitos em quartos e coloque em uma assadeira 9x13 untada.

Cubra com a mistura de carne.

Asse em forno a 400F graus por 20 minutos. Polvilhe com queijo e leve ao forno até o queijo derreter.

Deixe repousar 5-10 minutos antes de servir.

Você pode adicionar suas coberturas favoritas junto com a carne antes de assar.

# Receita de Pizza Bubble-Up

**Ingredientes:**

- 3 pacotes (tamanho de 7,5 onças) de biscoitos de leitelho
- 1 frasco (tamanho de 14 onças) de molho de espaguete
- 3 xícaras de queijo mussarela, dividido
- 1 dente de alho grande picado

**Cobertura:**

- Cebola
- Cogumelos
- Presunto
- Azeitonas
- Bacon
- pimentas

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 350 graus. Biscoitos de um quarto na tesoura de cozinha e coloque em uma tigela média. Junte 1 xícara de molho, 2 xícaras de queijo e o alho.

Adicione as coberturas que desejar e misture para combinar.

Espalhe a mistura em uma assadeira 9 por 13 untada. Despeje o molho restante e o queijo por cima. Asse por 30-35 minutos.

# Receita de pizza de abóbora, bacon e alecrim

**Ingredientes:**

- 1 1/2 libra de abóbora
- 1 colher de sopa de óleo vegetal
- 1/2 xícara de água
- 6 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida e mantida quente
- 10 folhas phyllo empilhadas entre folhas de papel encerado e cobertas com um pano de prato
- 9 colheres de sopa de queijo parmesão - ralado na hora
- 6 fatias de bacon cortadas em pedaços de 1/2 polegada, cozidas até ficarem crocantes e escorridas
- 1 colher de sopa de folhas frescas de alecrim – picadas
- 6 cebolinhas – picadas
- 1 cebola roxa pequena cortada em fatias finas e separada em pedaços

**Instruções:**

Quarto de abóbora no sentido do comprimento e descarte as sementes. Descasque a abóbora com cuidado e corte em pedaços de 3/4 de polegada.

Em uma frigideira grande e pesada, cozinhe a abóbora no óleo em fogo moderado, mexendo ocasionalmente por 2 minutos.

Adicione água e sal a gosto e cozinhe, coberto, até que a abóbora esteja macia, cerca de 10 minutos. Cozinhe a abóbora, descoberta, até que quase toda a água tenha evaporado, cerca de 5 minutos.

Em um processador de alimentos purê de abóbora com sal e pimenta a gosto. O purê de abóbora pode ser feito 1 dia antes e gelado, coberto.

Pré-aqueça o forno a 400 ° F. Pincele levemente uma assadeira grande com um pouco de manteiga e coloque 1 folha de massa folhada sobre a manteiga.

Pincele levemente o filo com um pouco de manteiga restante e polvilhe com 1 colher de sopa de parmesão. Coloque outra folha de massa folhada sobre o queijo, pressionando com firmeza para que adira à camada inferior.

Unte com manteiga, polvilhe com o queijo e cubra o restante do filo da mesma maneira, terminando com uma folha de filo. Pincele levemente a folha superior com a manteiga restante.

Dobre em todos os lados 1/4 de polegada, pressionando a folha superior, e dobre uma borda de 1/4 de polegada, frisando os cantos.

Espalhe o purê de abóbora uniformemente na crosta folhada e cubra com bacon, alecrim, cebolinha e cebola.

Asse a pizza no meio do forno até que a crosta esteja dourada, cerca de 15 minutos.

# Receita de Pizza da Camper

## Ingredientes:

- 12 onças de carne moída - 80% magra
- 1 cebola média – picada
- 1/2 colher de chá de sal
- Rolos crescentes refrigerados de 8 onças
- 8 onças de molho de pizza
- 4 onças de caules e pedaços de cogumelos - drenados e picados
- 2 1/4 onças de azeitonas maduras - sem caroço e fatiado
- 1/3 xícara de pimentão verde - picado grosseiramente
- 4 onças de queijo mozzarella ralado
- 1 colher de chá de folhas secas de orégano - esmagadas

## Instruções:

Cozinhe a carne moída e a cebola em uma frigideira bem temperada de 27 a 30 cm com cabo à prova de calor sobre carvão médio, até que não fique mais rosa, mexendo ocasionalmente para quebrar a carne.

Remova a mistura de carne para uma toalha de papel; tempere com sal. Retire os pingos, deixando a frigideira "untada".

Triângulos de massa de rolo crescente separados; coloque na frigideira, pressionando as bordas juntas para formar a crosta inferior e a borda superior de 2,5 cm da frigideira.

Espalhe metade do molho de pizza sobre a massa; colher a mistura de carne moída sobre o molho.

Cubra com cogumelos, azeitonas e pimentão.

Despeje o molho restante sobre tudo; polvilhe com queijo e orégano.

Coloque a frigideira no centro da grade sobre carvão médio

Coloque a tampa no fogão e cozinhe por 20 a 30 minutos ou até que a crosta esteja levemente dourada.

# Receita de Pizza com Bacon Canadense

**Ingredientes:**

- 1 (12 polegadas) de crosta de pizza - sem assar
- 1 xícara de molho de pizza
- 2/3 xícara de queijo mozzarella ralado
- 6 onças de bacon canadense - cortado em pedaços
- 1/2 xícara de cogumelos frescos em fatias finas
- 1 pimentão verde ou vermelho pequeno - cortado em rodelas
- 1/2 colher de chá de orégano seco esmagado
- 1/2 colher de chá de manjericão seco amassado
- flocos de pimenta vermelha triturada

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 450F. Coloque a crosta de pizza sem assar em uma assadeira antiaderente não untada. Espalhe o molho de pizza sobre a crosta, deixando uma borda de 2,5 cm ao redor da borda. Polvilhe com metade do queijo.

Disponha o bacon canadense por cima do queijo, cobrindo por igual. Cubra com fatias de cogumelos e anéis de pimentão.

Polvilhe uniformemente com orégano, manjericão e flocos de pimenta vermelha. Cubra com o queijo restante.

Asse por 13 a 15 minutos, até a crosta ficar crocante e o queijo derreter e dourar.

# Receita de pizza de pêra caramelizada, queijo azul e bacon

**Ingredientes:**

- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 peras médias, sem caroço, cada uma cortada em 12 fatias longitudinais
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo firmemente embalado
- 4 crostas de pizza individuais (8 polegadas)
- 1/2 xícara de molho alfredo
- 1 xícara de queijo mozzarella ralado
- 3/4 xícara de queijo azul esfarelado
- 3/4 xícara de pedaços de bacon (real)

**Instruções:**

Derreta a manteiga em uma frigideira média em fogo médio. Adicione as peras; polvilhe uniformemente com açúcar mascavo.

Cozinhe por 2 a 3 minutos ou até que o açúcar derreta e as peras estejam uniformemente revestidas, mexendo ocasionalmente. Retire a frigideira do fogo; deixou de lado.

Espalhe cada crosta de pizza com 2 colheres de sopa. molho Alfredo; cubra cada um com camadas de 1/4 xícara de queijo mussarela, 3 colheres de sopa. do queijo azul, 3 colheres de sopa. do bacon e 6 rodelas de pêra. Coloque na assadeira.

Asse a 425 F por 6 a 8 minutos ou até que a cobertura esteja dourada e espumante.

# Pizza Carmelizada de Cebola Com Receita Fontina E Pancetta

**Ingredientes:**

- Massa de pizza
- 1 xícara de água morna (105 graus)
- 1 1/4 onça de fermento em pacote
- 3 xícaras de farinha multiuso
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 2 colheres de sopa de azeite
- Cebolas caramelizadas
- 2 cebolas
- 2 colheres de chá de azeite
- 1 1/2 colher de chá de sal
- 1 1/2 xícara de fontina ralada grosseiramente
- 6 fatias de pancetta, cozidas até ficarem crocantes
- 1 dente de alho cortado ao meio
- 1 fio de azeite
- Sal e pimenta a gosto

**Instruções:**

Faça a massa: Despeje a água em uma tigela grande. Polvilhe o fermento e o açúcar e mexa para dissolver.

Deixe repousar até que a mistura comece a borbulhar. Isso deve levar cerca de 5 minutos.

Se a mistura não borbulhar, recomece com outro pacote de fermento.

Junte 1 xícara de farinha, o sal e 1 colher de sopa de azeite. Misture com uma colher de pau até incorporar bem.

Adicione a farinha restante 1/2 xícara de cada vez, mexendo após cada adição.

Em uma superfície levemente enfarinhada, sove a massa até ficar lisa e elástica, cerca de 10 minutos. Unte uma tigela grande com o restante azeite.

Coloque a massa em uma tigela untada com óleo, cubra com filme plástico e um pano de prato quente e deixe a massa crescer em um lugar quente até dobrar de volume. Isso levará de 1 a 1 hora e meia.

Perfure a massa e coloque-a de volta na superfície enfarinhada. Divida a massa em duas bolas e cubra cada uma com filme plástico, deixando espaço para expansão.

Deixe dobrar de tamanho novamente.

**Cebolas caramelizadas:** Aqueça o óleo em uma frigideira antiaderente grande em fogo médio.

Adicione as cebolas em rodelas finas e tempere com sal; refogue 5 minutos. Reduza o fogo para médio-baixo.

Mexa frequentemente para obter uma cor uniforme.

Cozinhe até ficar bem macio e desenvolver uma rica cor dourada, cerca de 20 minutos a mais. Deixe esfriar um pouco.

Pré-aqueça o forno a 475 graus. Abra 2 discos de massa sobre uma superfície levemente enfarinhada em rodelas de 20 cm.

Polvilhe duas assadeiras ou pedras de pizza com fubá.

Passe um fio generoso de azeite em massa.

Esfregue o dente de alho cru por toda a massa.

Cubra com fontina, cebola caramelizada e pancetta. Tempere com sal e pimenta.

Asse a pizza por 10-12 minutos, até borbulhar e ficar crocante.

# Receita de Pizza de Bife de Queijo

**Ingredientes:**

- 1 crosta de pizza preparada (12 polegadas)
- 1/2 xícara de molho de churrasco ou molho de pizza
- 1 pacote (6 onças) de tiras de bife de carne grelhada
- 2 xícaras de queijo ralado
- Pimentão verde fatiado e cebola

**Instruções:**

Espalhe a massa da pizza com o molho barbecue.

Cubra com as tiras de bife, o queijo, o pimentão verde e a cebola.

Coloque na assadeira.

Asse a 450 F por 8 a 10 minutos ou até o queijo derreter.

# Receita de pizza BLT com queijo

**Ingredientes:**

- 1 casca de pizza pré-assada fina (10 onças)
- 4 onças de queijo cremoso, amolecido
- 3/4 colher de chá de tempero italiano
- 1/4 colher de chá de pimenta moída na hora
- 2 xícaras de folha de alface picada
- 1 xícara de queijo Co-Jack finamente ralado
- 3/4 xícara de tomate fresco picado
- 7 fatias de bacon, cozidas até ficarem crocantes, picadas

azeitonas fatiadas (opcional)

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 400 graus. Coloque a casca da pizza na assadeira. Aqueça no forno por 5 minutos ou até ficar ligeiramente crocante.

Retire do forno e deixe esfriar um pouco.

Combine o cream cheese, o tempero italiano e a pimenta. Espalhe na casca da pizza até 1/2 polegada da borda.

Polvilhe com alface, queijo Co-Jack, tomate e bacon. Cubra com azeitonas fatiadas, se desejar. Corte a pizza em fatias e sirva.

# Receita de pizza com queijo jalapeño e ovo

**Ingredientes:**

- 6 ovos
- 6 xícaras de queijo cheddar ralado
- 6 xícaras de queijo mozzarella ralado
- 6 onças de jalapenos fatiados
- Pepperoni fatiado

**Instruções:**

Misture os ovos, o queijo e os jalapenos. Despeje em uma caçarola retangular.

Coloque fatias de calabresa por cima e coloque no forno a 350 graus Fahrenheit.

Cozinhe até que o queijo esteja dourado (cerca de 10-15 minutos).

Deixe repousar por 5 minutos, corte em quadrados de 5 cm e sirva.

# Receita de Chicago Pan Pizza

**Ingredientes:**

- 2 xícaras de água morna
- 2 pacotes de fermento seco
- 1/2 xícara de óleo
- 4 colheres de sopa de azeite
- 3 xícaras de farinha
- 1/2 xícara de fubá (opcional)
- Queijo mussarela (em fatias ou ralado)
- Molho de tomate

**** Cobertura ****

- Alho picado
- pimentão verde
- calabresa fatiada
- Linguiça doce italiana
- cogumelos fatiados
- cebolas picadas

**Instruções:**

Forno pré-aquecido a 475. Misture os ingredientes acima por 10 minutos em uma batedeira forte ou amasse com a mão. Agora adicione 2 1/2 xícaras de farinha.

Misture por 15 minutos em uma batedeira forte com gancho para massa ou à mão. Agora a massa deve crescer. A massa deve estar em uma tigela grande em um lugar quente, coberta com um pano de prato.

Se não esquentar na cozinha, coloque o forno no mínimo (máximo 100) e deixe a massa crescer na tigela do forno, coberta com a toalha.

Deixe crescer pela primeira vez (cerca de uma hora) e dê um soco na massa. Deixe subir novamente, dê um soco e use.

Abra a massa com os dedos, em uma forma de pizza ou em uma frigideira grande de ferro preto.

Cubra com queijo mussarela. Cubra com o molho de tomate com ervas e especiarias italianas adicionadas. Cubra com alho picado, pimentão verde, pepperoni fatiado, linguiça doce italiana, cogumelos fatiados, cebola picada ou o que quiser.

Polvilhe com queijo Romano ou Parmesão ralado.

Cozinhe em um forno a 475 até ficar pronto, cerca de 15 a 20 minutos dependendo da cobertura e da espessura da crosta e quão crocante você deseja cozinhá-la.

# Receita de pizza do Ciro

**Ingredientes:**

- 1/2 libra de farinha
- 1/2 onça de fermento de padeiro
- 1 colher de sopa de água para misturar o fermento
- 1 colher de sopa de azeite de oliva, mais um extra para umedecer a pizza no final
- Sal e pimenta
- 1 ovo
- 1/4 xícara de água quente
- 2 latas (1 libra e 12 onças) de tomates frescos em forma de ovo, sem pele, sem sementes e picados grosseiramente
- 2 colheres de chá de alcaparras
- 1/2 anchovas pequenas de estanho em óleo, escorridas
- 5 fatias de queijo mussarela
- 10 metades de azeitona preta
- 1 raminho de orégano
- 1 dente de alho pequeno, cortado em fatias finas
- Pimenta preta moída na hora, para enfeitar

**Instruções:**

Coloque a farinha em uma tigela. Faça um buraco no centro, junte o fermento misturado a uma pasta com água e a seguir o azeite, o sal, a pimenta e o ovo.

Misture e, em seguida, massa fina com água quente até que se assemelhe a uma goma de mascar e se solte das mãos.

Sove por cerca de 3 minutos até que não grude mais nas mãos. Forme uma bola com a massa, cubra com uma tigela e deixe repousar por 30 minutos.

Amasse novamente e depois pegue a massa e retire com os dedos, virando-a.

Unte uma assadeira e pré-aqueça o forno a 500 graus F. Coloque a massa na assadeira, espalhando-a para formar uma forma redonda de 30 centímetros de diâmetro.

A borda deve ser um pouco mais grossa que o centro. Enfeite com tomates, alcaparras, anchovas, queijo mussarela, metades de azeitona preta, folhas de orégano, alho e pimenta.

Polvilhe com azeite e leve ao forno por 20 minutos. Coloque na travessa.

# Receita de Pizza do Clube

**Ingredientes:**

- 1 crosta fina de pizza italiana pré-assada
- 300 gramas de molho Alfredo preparado
- 10 onças de espinafre congelado picado, descongelado e escorrido
- 1 xícara de frango cozido em cubos
- 1 xícara de tomate picado
- 6 fatias de bacon - cozido e esfarelado

**Instruções:**

Aqueça o forno a 450F graus. Coloque a crosta da pizza em uma assadeira grande sem untar.

Espalhe a crosta com o molho Alfredo.

Cubra com espinafre, frango, tomate e bacon.

Asse a 450F graus por 8 a 10 minutos ou até que esteja completamente aquecido.

# Receita de pizza de sanduíche de presunto frio

**Ingredientes:**

- 1/2 xícara de cream cheese com cebolinha
- 1/4 xícara de maionese
- 2 colheres de sopa de molho cremoso de raiz-forte
- 1 massa de pizza Boboli preparada
- 1 1/2 xícara de presunto cozido em cubos
- 1 1/2 xícara de tomate ameixa picado
- 1/2 xícara de alface picada
- 1/4 xícara de molho para salada italiana

**Instruções:**

Em uma tigela pequena, misture o cream cheese, a maionese e o molho de raiz-forte e misture bem.

Espalhe sobre a crosta da pizza.

Cubra com presunto, tomate ameixa e alface e regue com molho de salada.

Corte em fatias e sirva imediatamente.

# Receita de Pizza de Pão de Milho

**Ingredientes:**

- 1 libra de carne moída
- 1 lata (tamanho de 16 onças) de feijão roxo, enxaguado e escorrido
- 1 lata (8 onças) de molho de tomate
- 4 colheres de chá de pimenta em pó
- 1 frasco (4 onças de tamanho) pimientos em cubos, drenados
- 1 lata (4 onças) de pimentões verdes picados, escorridos
- 1 xícara de queijo cheddar ralado
- 2 colheres de sopa de fubá
- 2 tubos (tamanho 11-1 / 2 onças) de pão de milho refrigerado
- Alface picada, tomate fatiado e creme de leite

**Instruções:**

Em uma frigideira, cozinhe a carne em fogo médio até que não fique mais rosa; ralo.

Adicione o feijão, o molho de tomate e o chili em pó. Cozinhe, descoberto, até que o líquido tenha evaporado.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Junte os pimientos, as pimentas e o queijo; deixou de lado.

Polvilhe dois de 14 pol. Lubrificados. bandejas de pizza com fubá de milho. Bata a massa de pão de milho em um 14 pol. círculo em cada panela. Com uma faca, corte um 7 pol. X no centro da massa.

Corte outro 7 pol. X para formar oito cunhas em forma de torta no centro. Espalhe o recheio ao redor da borda da massa.

Dobre as pontas da massa sobre o recheio;

Dobre sob o anel e aperte para selar (o enchimento ficará visível).

Asse a 400F por 15-20 minutos ou até dourar. Encha o centro com alface, tomate e creme de leite.

# Receita de pizzas de tortilla de milho

**Ingredientes:**

- 1 1/4 libra de carne moída
- 1 cebola pequena picada
- 1/2 xícara de pimenta verde picada
- 3 latas (tamanho de 6 onças) de pasta de tomate
- 1 1/4 xícara de água
- 1 xícara de molho
- 2 xícaras de milho fresco ou congelado
- 1 1/2 xícara de tomates frescos picados
- 3/4 xícara de azeitonas maduras picadas
- 1 envelope de tempero para taco
- 3 colheres de chá de alho em pó
- 1 1/2 colher de chá de salsa em flocos
- 1/2 colher de chá de orégano seco
- 1/8 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de pimenta
- 32 tortilhas de milho ou farinha (tamanho de 6 polegadas)
- 8 xícaras de queijo mozzarella ralado

**Instruções:**

Em uma frigideira, cozinhe a carne, a cebola e o pimentão sobre o med. aqueça até que a carne não fique mais rosada.

Em uma tigela, misture a pasta de tomate e água até misturar.

Adicione salsa.

Junte o milho, o tomate, as azeitonas e os temperos.

Coloque as tortilhas em assadeiras não untadas.

Espalhe cada um com 1/4 xícara da mistura de carne até 1/2 polegada da borda e polvilhe com 1/4 xícara de queijo.

Asse a 375F por 5-7 minutos ou até derreter.

# Receita De Pizza De Massa Maluca

**Ingredientes:**

- Massa de pizza
- 1 xícara de farinha
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de tempero italiano ou orégano
- 1/8 colher de chá de pimenta
- 2 ovos
- 2/3 xícara de leite

**Cobertura:**

- 1 libra de carne moída ou salsicha
- 1 xícara de pepperoni
- 1/4 xícara de cebola picada
- 1 xícara de molho de pizza
- 8 onças de molho de tomate misturado com orégano e pimenta
- 1 xícara de queijo mozzarella ralado
- 1 lata (4 onças) de cogumelos

**Instruções:**

Na frigideira média marrom a carne moída, temperando a gosto. (Não há necessidade de dourar calabresa). Escorra bem e reserve.

Unte levemente e polvilhe a assadeira de pizza de 12 ou 14 polegadas ou a assadeira de gelatina 10X15 com farinha ou fubá. Prepare a massa misturando a farinha, o sal, o tempero italiano, a pimenta, os ovos e o leite em uma tigela pequena.

Despeje a massa na assadeira, inclinando-a de forma que a massa cubra o fundo.

Arrume a cobertura da carne e das cebolas sobre a massa. Asse na grelha inferior em forno a 425 graus por 20-25 minutos ou até que a pizza esteja bem dourada.

Retire do forno; regue com o molho de pizza e polvilhe com o queijo. Cubra com cogumelos ou outras coberturas.

Retorne ao forno por 10-15 minutos até que o queijo derreta e o molho esteja espumante.

# Receita Crazy Crust Pizza II

**Ingredientes:**

- 1 xícara de farinha
- 3 ovos
- 2/3 xícara de leite
- 1/2 libra de carne moída
- 1/2 xícara de cebolas
- Molho de pizza
- Queijo
- Pepperoni
- Cogumelos
- Pimentão
- Cebolas

**Instruções:**

Misture a farinha, os ovos e o leite. Bata 2 a 3 minutos. Carne moída marrom e cebolas.

Unte a assadeira; despeje a mistura de farinha na assadeira. Adicione a carne e as cebolas. Asse por 25 minutos a 425 graus F.

Retire do forno. Adicione o molho, o queijo e os ingredientes restantes. Asse por mais 10 minutos.

# Receita De Pizza Louca

## Ingredientes:

- 1 1/2 libra de carne moída
- 1 xícara de pimenta verde picada
- 1/2 xícara de cebola picada
- 1 lata de cogumelos, fatiada, escorrida
- 1 lata de molho de pizza
- 1 xícara de queijo mozzarella ralado

## Ingredientes para a Crosta:

- 1 xícara de farinha
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de tempero italiano
- 1/2 colher de chá de pimenta
- 2 ovos
- 2/3 xícara de leite

## Instruções:

Brown carne e pimenta juntos e escorra a gordura. Prepare a massa e despeje em uma forma de pizza untada. Incline a bandeja para que a massa cubra o fundo. Arrume a mistura de carne, cebola e cogumelos sobre a massa.

Asse em forno a 425 por 20 minutos ou até dourar. Retire do forno e adicione o molho de pizza e o queijo. Volte ao forno por mais 10 minutos ou até o queijo derreter.

# Receita de pizza de hambúrguer sem crosta

**Ingredientes:**

Em uma tigela grande misture bem os seguintes ingredientes!

- 1/4 xícara de sopa de tomate
- Hambúrguer de meio quilo
- 1/4 xícara de migalhas de pão seco fino
- 1/4 xícara de cebola picada
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal
- 1 dente de alho picado
- 1/8 colher de chá de orégano esmagado
- 1 pacote de queijo Mozzarella

**Instruções:**

Coloque um quadrado de papel alumínio em uma assadeira.

Coloque a mistura de hambúrguer no papel alumínio.

Bata a carne com firmeza em um círculo de 25 centímetros de aproximadamente 1/2 polegada de espessura.

Construa uma borda vertical de cerca de 1 polegada de altura em toda a borda do círculo.

Isso cria uma "crosta" de carne para a pizza (certifique-se de deixar a borda da carne alta e firme o suficiente para evitar que os sucos da carne e o molho da sopa borbulhem).

Vire para cima as bordas da folha para coletar respingos.

Espalhe o resto da lata de 10 3/4 onças de sopa de tomate sobre a carne. Top crosta de hambúrguer com queijo Mozzarella e mais orégano e cogumelos.

Asse a 450 graus por 15 minutos ou até que esteja pronto.

# Receita de pizza de prato fundo de forno fácil para assar

**Ingredientes:**

- 2 colheres de sopa de farinha multiuso
- 1/8 colher de chá de fermento em pó
- Pingo de sal
- 1 colher de chá de margarina
- 2 1/4 colheres de chá de leite
- 1 colher de sopa de molho de pizza
- 1 1/2 colher de sopa de queijo mozzarella ralado

**Instruções:**

Misture a farinha, o fermento, o sal e a margarina até a massa ficar com uma aparência de migalhas médias.

Lentamente, adicione o leite, mexendo.

Forme uma bola com a massa e coloque em uma assadeira untada. Use os dedos para bater uniformemente com a massa no fundo da assadeira e, em seguida, levante-a nas laterais.

Despeje o molho uniformemente sobre a massa e polvilhe com o queijo. Asse por 20 minutos. Retirar.

# Receita de Pizza de Escargot e Cantarela

**Ingredientes:**

- 1 massa de pão francês
- 10 onças de caracóis franceses (quanto menor, melhor)
- 2 onças de cogumelos Chanterelle, secos
- 1 1/2 libra de queijo Raclette, ralado
- 8 onças de molho de tomate
- 2 dentes de alho
- 2 colheres de sopa de salsa, fresca
- 1/2 libra de manteiga

**Instruções:**

Faça a receita da massa de pão francês com pelo menos 1 dia de antecedência, se puder. Abra a massa em forma de pizza, coloque em uma fôrma para pizza e reserve. Ele vai manter na geladeira durante a noite.

Prepare os cogumelos secos de acordo com as receitas publicadas (molhe, lave, corte, repouse, lave, escorra).

Se os caracóis forem muito grandes (maiores que um dente de alho), corte-os em pedaços. Escorra bem os caracóis.

Derreta a manteiga em uma assadeira, acrescente os caracóis, o alho esmagado, cerca de 1/2 de sal e pimenta-do- reino moída a gosto.

Coloque a forma de massa de pão na grelha superior do forno e os caracóis na grelha inferior do forno, e cozinhe os dois por 10 minutos. Leve-os para fora.

Espalhe o molho de tomate em uma camada uniforme sobre o pão e polvilhe com o queijo Raclette. Adicione os caracóis e depois os cogumelos. Polvilhe com queijo parmesão fresco, sal e pimenta.

Asse a 425 graus F. na grade superior por 12 minutos (a grade inferior queimará a crosta). Pegue, use fondue de queijo ou um Gruyere.

# Receita de pizza de figo e presunto

**Ingredientes:**

- Massa de pizza
- 1 pacote de fermento seco ativo, que sempre esteve na geladeira
- 1 pitada de açúcar
- 3/4 xícara de água morna, não mais quente do que 110 (da torneira)
- 3 xícaras de farinha multiuso
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de chá de sal marinho
- Azeite para a tigela de descanso pizza
- 1 litro de figos frescos, com os caules removidos, fatiados com a espessura de uma ervilha.
- 1/2 libra Prosciutto di Parma de San Daniele
- 1 colher de sopa de sementes de erva-doce
- Azeite virgem extra massa de pizza (acima)

**Instruções:**

Para Pizza Dough: "Comece" o fermento misturando-o com o açúcar e a água por cerca de sete a dez minutos.

Coloque a mistura de fermento, açúcar e água na sua batedeira, equipada com o batedor de massa.

Adicione a farinha, o azeite e o sal. Ligue a máquina e deixe misturar até formar uma bola de massa.

Desligue a máquina e deixe a massa descansar por três minutos. Pulsar a máquina três vezes. Farinha no balcão e coloque a massa sobre a superfície enfarinhada. Sove por cinco minutos.

Cubra uma tigela de tamanho médio com um pouco de azeite. Coloque a massa na tigela e vire a massa, de forma que ambos os lados fiquem cobertos com uma camada de óleo.

Cubra a tigela com filme plástico. Coloque a tigela em local aquecido por 2 horas para que a massa cresça. Depois de duas horas, bata a massa no meio para desinflar.

Coloque em um balcão enfarinhado. Corte a massa ao meio e congele a outra metade para uso futuro. Enrole a outra metade em uma bola e cubra com a tigela por trinta minutos.

Para pizza de figo e presunto: Torre as sementes de erva-doce em uma frigideira quente e seca por cerca de cinco minutos. Deixou de lado.

Aqueça o forno a 4750 com uma pedra de pizza na prateleira mais alta. Use uma assadeira que não tenha bordas. Cubra bem com farinha Wondra ou fubá. Abra a massa até o tamanho da pedra da pizza.

Transfira a massa para a assadeira enfarinhada.

Espalhe uma camada de presunto e depois os figos sobre a massa. Polvilhe a pizza com a erva-doce torrada.

Transfira a pizza para a pedra para pizza, colocando a assadeira na pedra e puxando rapidamente a bandeja para que a pizza deslize.

Asse por cinco minutos ou até que o fundo da crosta esteja dourado.

Retire a pizza da pedra usando a assadeira e uma espátula grande.

Pouco antes de servir, coloque a pizza em uma tábua de cortar.

Regue bem com o azeite virgem extra e corte em quadradinhos.

# Receita de pizza de biscoito dobrável

**Ingredientes:**

- 1 libra de carne moída magra
- 1/2 xícara de cebola picada
- 1/2 xícara de pimentão verde picado
- 1 lata de molho de tomate (8 onças)
- 1 lata (4 onças) de pedaços e caules de cogumelos, drenados
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de pimenta
- 1/4 colher de chá de folhas secas de orégano
- 1 lata (tamanho de 12 onças) de Biscoitos de Leitelho Refrigerado
- 1 pacote (tamanho de 8 onças) de queijo mozzarella fatiado

**Instruções:**

Aqueça o forno a 400 ° F. Unte a assadeira grande. Em uma frigideira grande, misture a carne moída, a cebola e o pimentão verde.

Cozinhe em fogo médio por 8 a 10 minutos ou até que a carne esteja bem cozida, mexendo sempre.

Junte o molho de tomate, os cogumelos, o sal, a pimenta e o orégano; misture bem.

Reduza o fogo; cozinhe enquanto prepara a massa de biscoito.

Separe a massa em 10 biscoitos. Em uma assadeira untada, pressione ou enrole os biscoitos para formar um retângulo de 14 x 10 polegadas.

Espalhe a mistura de carne sobre a metade da massa. Coloque as fatias de queijo sobre a mistura de carne.

Com cuidado, dobre a massa sobre as fatias de queijo para formar um retângulo comprido.

Pressione as bordas com um garfo para selar.

Asse a 400 ° F. por 15 a 20 minutos ou até dourar.

# Receita de Pizza com Tomate Fresco e Manjericão

**Ingredientes:**

- 1 (12 ") casca de pão italiano como Boboli
- 1 colher de sopa de azeite
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado ou ralado, dividido
- 3 tomates de ameixa, fatiados
- 1/4 colher de chá de pimenta-do-reino moída
- 2 colheres de sopa de manjericão fresco picado

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 450F. Pincele a casca do pão com azeite. Polvilhe 1/4 xícara de queijo sobre a crosta.

Cubra com fatias de tomate e 1/4 xícara de queijo restante.

Polvilhe com pimenta.

Asse diretamente na grelha do forno por 8 a 10 minutos ou até que a crosta esteja crocante e o queijo derretido.

Polvilhe com manjericão antes de servir.

# Receita de pizza em crosta de arroz sem glúten

**Ingredientes para a Crosta:**

- 2 1/2 xícaras de arroz branco cozido
- 1/4 xícara de queijo mussarela ralado
- 1 ovo, levemente batido
- 1/4 xícara de cebola, finamente picada
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de chá de azeite
- 1 colher de sopa de manteiga derretida

**Cobertura:**

- 1 xícara de molho de tomate ou molho de pizza
- 1/2 colher de chá de orégano ou manjericão, seco
- 3/4 xícara de queijo mussarela, ralado
- 1/4 xícara de queijo parmesão ou asiago, ralado

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 425 graus F. Misture os primeiros quatro ingredientes completamente.

Espalhe uniformemente no fundo de uma assadeira de pizza de 30 centímetros.

Asse por 15 minutos ou até que a superfície esteja levemente marrom.

Refogue a cebola e o alho no azeite.

Espalhe sobre a crosta.

Espalhe no molho da pizza; adicione ervas secas se o molho estiver sem graça. Polvilhe com os dois tipos de queijo.

Volte ao forno e asse por 8 a 10 minutos até que o molho borbulhe e o queijo derreta.

# Receita de pizza de queijo de cabra e nozes

**Ingredientes:**

- 1 massa de pizza
- 6 onças de queijo de cabra fresco
- 2 colheres de sopa de óleo de noz ou cártamo
- 1/2 xícara de nozes

**Instruções:**

Esfarele o queijo de cabra e polvilhe sobre a pizza.

Em uma tigela pequena misture as nozes com o óleo de noz ou cártamo para revestir.

Coloque as nozes sobre a pizza.

Asse de acordo com as instruções.

# Receita de pizza de queijo de cabra

**Ingredientes:**

- 1 concha grande de pizza pré-fabricada (eu prefiro a marca Boboli)
- 7 onças de queijo de cabra em fatias finas
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de chá de manjericão seco
- azeite para polvilhar

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 450 Graus.

Espalhe queijo de cabra na casca da pizza.

Polvilhe alho, manjericão, sal e pimenta sobre o queijo.

Espalhe os tomates e cogumelos.

Polvilhe com azeite de oliva.

Deixe descansar por cinco minutos antes.

# Receita de pizza profunda ao estilo de Chicago

**Ingredientes:**

- 1 pacote de fermento ativo de crescimento rápido (1/4 onça)
- 1 xícara de água morna, entre 105-115ºF
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de açúcar
- 2 1/2 xícaras de farinha
- 1/2 xícara de fubá amarelo
- 1/4 xícara de azeite
- 1 libra de queijo mozzarella ralado
- 1 libra de salsicha italiana cozida, esfarelada
- 1 (28 onças) de tomate em cubos, bem escorrido
- 1 colher de chá de manjericão doce seco
- 1 colher de chá de orégano seco
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado

**Instruções:**

Na tigela, adicione a água morna, o fermento e o açúcar e mexa com um batedor.

Adicione 2 xícaras de farinha, sal, fubá e azeite de oliva. Use a raquete e misture na velocidade 2 por 2 minutos.

Coloque no gancho de massa e adicione o restante da farinha.

Sove na velocidade 2 até que a massa grude no gancho e amasse na velocidade 2 por mais 5 minutos.

Coloque a massa em uma tigela untada e tampe. Deixe crescer por 1 hora.

Com dedos untados com óleo, pressione a massa em uma forma funda de pizza.

Cubra a massa com a mussarela e cubra com a linguiça. Coloque os tomates sobre a salsicha. Cubra com o manjericão, orégano e queijo parmesão.

Asse em forno a 500ºF por 15 minutos. Reduza o fogo para 350ºF e asse por 20 minutos ou até que a crosta esteja marrom

# Receita de Pizza Golden Gate

**Ingredientes:**

- 1 crosta de pizza (tamanho de 12 a 14 polegadas)
- 1 xícara de queijo cheddar, ralado
- 1/2 libra de mussarela fresca (embalada em água), fatias de 1/4 de polegada
- 1/2 xícara de molho de pizza preparado
- 1 xícara de salame italiano, finamente fatiado em rodelas ou tiras
- 1 xícara de pepperoni, cortada em fatias finas em rodelas ou tiras

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 425 graus F.

Espalhe o molho de pizza na crosta parcialmente cozida. Polvilhe o cheddar uniformemente sobre o molho.

Disponha o salame, a linguiça e o calabresa uniformemente sobre o queijo Cheddar. Pizza de topo com fatias de mussarela.

Asse por cerca de 15 minutos ou até que o queijo derreta e a crosta esteja crocante e dourada.

# Receita de pizza de carne moída

**Ingredientes:**

- 1 libra de carne moída magra
- 1 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de pimenta
- 1 xícara de tomates enlatados; bem drenado
- 2 colheres de sopa de salsa; picado
- 2 colheres de sopa de cebola; finamente picado
- 1/2 xícara de processo de baixo teor de gordura americano
- 2 1/2 colheres de chá de tempero italiano
- 1/4 colher de chá de pimenta da Jamaica
- Queijo; trincado

**Instruções:**

Combine carne moída, sal e pimenta. Passe a carne em uma forma de torta antiaderente de 23 cm.

Espalhe os tomates sobre a carne.

Combine os ingredientes restantes; polvilhe sobre a mistura de tomate e carne.

Asse em forno a 350 graus por 20 minutos. Corte em 6 fatias iguais para servir.

# Receita de Pizzas Happy Face

**Ingredientes:**

- 6 palitos (1 onça cada) de queijo de corda mussarela
- 1/2 xícara de molho de pizza
- 4 cascas de pão italiano (6 polegadas)
- Pepperoni fatiado ou azeitonas

**Instruções:**

Calor: forno a 450 F.

Corte o queijo em tiras finas. Espalhe 2 colheres de sopa de molho de pizza em cada concha.

Polvilhe 1/2 xícara de queijo em cada casca de pão.

Arrume pepperoni ou azeitonas em cada pizza para criar um rosto sorridente.

Asse por 10 a 14 minutos ou até o queijo derreter.

# Receita de Pizza de Pepperoni Hawthorne Lanès

## Ingredientes:

- 2 pc. Massa de pizza (veja abaixo)
- 1 colher de chá de azeite virgem
- 2 xícaras de queijo mussarela de leite integral, ralado (embalado levemente)
- 1/2 xícara de mussarela de Buffalo, cortada em pedaços de 1/2 "(cerca de 4 onças)
- 1 pimentão vermelho, torrado, descascado e fatiado em tiras de 1/4 "
- 12 azeitonas Kalamata
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 60 gramas de Pepperoni Defumado da Família de Gingrass, cortados em fatias finas (1/8 "ou menos)
- 2 colheres de sopa de salsa italiana picada

## Massa de pizza:

- 4 xícaras de farinha multiuso
- 1 1/2 xícara de água morna (cerca de 90 F.)
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento fresco
- 1 1/2 colher de chá de mel
- 1 colher de sopa de azeite

## Instruções:

Pré-aqueça o forno a 500 F. e coloque uma pedra ou ladrilho para aquecer.

Abra as massas em rodelas de aproximadamente 25 cm usando um alfinete de torta ou batendo e esticando a massa.

Polvilhe uma tábua de corte leve ou casca de pizza com fubá ou semolina e coloque a massa sobre ela. Pincele o azeite no centro da massa e espalhe o queijo mussarela uniformemente sobre a massa, deixando uma borda de meia polegada sem queijo.

Disponha a mussarela de búfala em cubos, as azeitonas e os pimentos assados sobre o queijo. Por fim, coloque as pizzas no forno.

Asse por cinco minutos, retire do forno e arrume os calabresos fatiados sobre o queijo e polvilhe com o parmesão.

Volte ao forno e continue a assar por mais cinco minutos ou até a borda da crosta ficar dourada e o queijo borbulhar no centro.

Retire do forno e coloque sobre uma tábua de cortar. Polvilhe a salsa italiana picada e corte em seis ou oito pedaços.

Sirva imediatamente.

# Receita de Pizza em Forma de Coração

**Ingredientes:**

- 1 xícara de água
- 2 colheres de sopa de leite
- 2 colheres de chá de açúcar
- 1 1/4 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de gordura
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de semolina dura (ou fubá)
- 1 xícara de farinha de trigo não branqueada
- 2 xícaras de farinha de pão não branqueada
- 1 1/4 colher de chá de fermento

**Instruções:**

Coloque a água, o leite, o açúcar, o sal, a gordura vegetal e o azeite de oliva na tigela do processador de alimentos e pulse para dissolver o açúcar e o sal.

Adicione fermento, sêmola ou fubá de milho, farinha de pão e farinha multiuso.

Processe até formar uma bola macia.

Retire da máquina e deixe descansar, coberto com uma toalha, por cerca de 45 minutos. OU para fazer à mão: Use apenas farinha multiuso.

Coloque a água, o leite, o açúcar, o sal, a gordura vegetal e o azeite de oliva em uma tigela e dissolva o açúcar e o sal.

Junte o fermento, a sêmola ou a farinha de milho, a farinha de trigo e amasse até formar uma massa macia, mas não muito pegajosa (8 a 10 minutos).

Deixe descansar, coberto com uma toalha, cerca de 45 minutos. Esvazie a massa com muito cuidado antes de usar e deixe-a descansar mais 15 minutos antes de usar em uma receita.

Você pode refrigerar a massa em um saco plástico oleado por até dois dias. Transforme a massa em um coração.

Cubra com seu molho e coberturas favoritos. Asse em forno quente a 425 - 450 ° F. por 15 a 20 minutos.

# Receita de Pizza do Dia dos Namorados em Forma de Coração

**Ingredientes:**

- 1 concha grande de pizza; pré-cozido
- 1/3 xícara de molho para pizza
- 1/3 xícara de Mozzarella ou queijo Jack
- 12 camarões grandes; cozinhou
- 1 pimentão vermelho médio
- 3 peças de corações de alcachofra
- congelado e descongelado, fatiado
- Azeite
- Manjericão picado

**Instruções:**

Corte a (s) casca (s) de pizza ou pão de foccacia em formato de coração, coloque na assadeira ou assadeira para pizza.

Espalhe o molho de pizza na casca até perto da borda.

Polvilhe o queijo sobre o molho, não exatamente na borda do molho.

Coloque os camarões, aos pares, com as caudas se tocando, para fazer corações, por cima do queijo.

Faça o mesmo com algumas fatias de pimentão vermelho, usando a parte de cima, onde curva, para a parte de cima do coração.

Coloque algumas fatias de coração de alcachofra aqui e ali.

Regue com um pouco de azeite.

Polvilhe com manjericão picado (opcional).

Asse a 375 ° graus até o queijo derreter e a pizza ficar bem quente. Servir enquanto estiver quente!

# Receita de Pizza Fontina e Mozzarella em Forma de Coração

**Ingredientes:**

- 1 (10 onças) lata de crosta de pizza refrigerada
- 4 colheres de chá de manteiga, dividida
- 1/2 pimenta vermelha em fatias finas
- 1 alho-poró cortado em tiras de 1 polegada
- 1 peito de frango desossado e sem pele, cortado em cubos pequenos
- 1/4 xícara de pesto
- corações de alcachofra, picados grosseiramente, a gosto
- 4 onças de queijo Fontina, ralado
- 1/2 xícara de queijo mussarela, ralado
- 1/2 colher de chá de orégano seco

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 425 ° F. Desenrole a massa de pizza refrigerada em forma de retângulo ou quadrado.

Crie um modelo de formato de coração com toalhas de papel ou papelão. Coloque o molde na massa e corte em torno do formato de um coração com uma tesoura.

Coloque a massa em forma de coração em uma assadeira untada e siga as instruções da lata de massa para pré-assar a base de pizza.

Reserve a crosta. Refogue pimenta vermelha e alho-poró na metade da manteiga até ficar quase macio. Retire da frigideira.

Adicione o frango e a outra metade da manteiga à frigideira e cozinhe até que o frango esteja feito e levemente dourado.

Espalhe o pesto sobre a crosta da pizza pré-assada. Cubra com alho-poró refogado, pimentão vermelho e frango.

Adicione corações de alcachofra. Cubra com queijos e leve ao forno a 425 ° F. por 7 a 10 minutos e Polvilhe com orégano.

# Receita de pizza caseira

## Ingredientes para a Massa:

- 1 pacote de fermento seco ativo
- 1 xícara de água morna (105 a 115 graus)
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 1/2 xícaras de farinha Molho
- 1/2 xícara de cebola picada
- 1 lata (8 onças) de molho de tomate
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 1/8 colher de chá de alho engarrafado ou mais a gosto
- 1/8 colher de chá de pimenta branca

## Coberturas De Carne E Vegetais:

- 1 xícara de Pepperoni fatiado
- 1 xícara de cebolas picadas
- 1 xícara de pimenta Birdseye congelada
- 1 (4 onças) de cogumelos cortados em lata
- 1 xícara de azeitonas maduras fatiadas
- 1 libra de salsicha italiana doce ou quente, removida das embalagens

## Instruções para Massa:

Dissolva o fermento em água morna. Junte os ingredientes restantes da massa. Bata vigorosamente, cerca de 20 pancadas. Tampe a tigela e deixe a massa descansar por cerca de 15 minutos ou até que você tenha preparado o molho.

## Instruções para o Molho:

Misture os ingredientes do molho, reserve. Aqueça o forno a 425 graus Divida a massa ao meio.

Em bandejas de pizza de 12 "levemente untadas com uma camada leve de fubá de milho, espalhe cada metade da massa em um círculo de 25 a 30 centímetros nas formas de pizza.

Divida o molho igualmente entre as crostas de pizza e espalhe. Polvilhe cada pizza com 1 / 4 xícaras de queijo parmesão ralado e polvilhe cada pizza com 2 colheres de chá de folhas de orégano secas.

## Coberturas de carne e vegetais:

Refogue a linguiça até quase pronta, mexendo para quebrar. Junte os pimentões, as cebolas, os cogumelos, as azeitonas e os calabresos e continue cozinhando até que a linguiça esteja completamente cozida.

Despeje a frigideira cheia de coberturas cozidas em uma peneira para escorrer. Escorra muito bem. Polvilhe as coberturas uniformemente sobre as pizzas. Polvilhe 1 xícara de queijo mussarela ralado em cada uma das pizzas.

Asse por 20 a 25 minutos na grelha inferior do forno a 425 graus até que a crosta esteja marrom e o recheio esteja quente e borbulhante.

# Receita de pizza caseira 2

**Ingredientes:**

- 1 1/4 onça de fermento de padeiro ativo
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 1/4 xícara de água quente (110-115 graus)
- 1/4 xícara de óleo vegetal
- 1 colher de chá de sal
- 3 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 libra de carne moída
- 1 cebola pequena - picada
- 15 onças de molho de tomate
- 1 colher de sopa de orégano seco
- 1 colher de chá de manjericão seco
- 1 pimenta verde média - cortada em cubos
- 2 xícaras de queijo mussarela - ralado

**Instruções:**

Em uma tigela grande, dissolva o fermento e o açúcar na água; deixe repousar por 5 min. Adicione óleo e sal.

Junte a farinha, uma xícara de cada vez, para formar uma massa macia. Vire na placa enfarinhada;

Sove até ficar homogêneo e elástico, cerca de 2-3 min. Coloque em uma tigela untada, ajustando uma vez para untar o topo.

Cubra e deixe crescer em local aquecido até dobrar de volume, cerca de 45 min. Enquanto isso, carne marrom e cebola.

Perfure a massa para baixo; divida ao meio.

Pressione cada um em uma assadeira de pizza de 30 cm untada.

Combine o molho de tomate, orégano e manjericão; espalhe sobre cada crosta. Cubra com a mistura de carne, pimenta verde e queijo.

Asse a 400 graus por 25-30 minutos ou até que a crosta esteja levemente dourada.

# Receita de pizza quente e doce

**Ingredientes:**

- 1 casca de pão italiano de crosta fina pré-assada redonda (300 onças)
- 1 lata de molho de pizza (8 onças)
- 1 lata (tamanho de 240 ml) lata de pedaços de abacaxi no suco, bem drenado
- 1 pacote (tamanho de 180 gramas) fatias de bacon canadense, divididas em quatro
- 2 colheres de sopa de pimenta jalapeño (ou a gosto)
- 3/4 xícara de queijo cheddar ralado
- 3/4 xícara de queijo mozzarella ralado

**Instruções:**

Aqueça o forno a 400 ° F. Coloque a casca do pão em uma assadeira grande sem untar.

Espalhe o molho de pizza uniformemente sobre a casca; cubra com todos os ingredientes restantes.

Asse por 8 a 10 minutos ou até o queijo derreter e os ingredientes aquecidos. Para servir, corte em fatias.

# Receita de Pizza de Cachorro-Quente

## Ingredientes

- 2 muffins ingleses divididos
- 2 cachorros-quentes, cada um cortado em 12 fatias
- 1/4 xícara de sopa de tomate condensado
- 1/4 xícara de queijo cheddar ralado

## Instruções:

Aqueça o forno a 350ºC. Coloque as metades do muffin com o lado cortado para cima na assadeira sem untar.

Cubra cada um com 1 colher de sopa de sopa de tomate.

Disponha 6 fatias de cachorro-quente em cada metade do muffin, polvilhe com 1 colher de sopa de queijo cheddar ralado e leve ao forno por 8 a 10 minutos ou até o queijo derreter.

# Receita Impossível de Pizza

**Ingredientes para a Crosta:**

- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1 xícara de leite
- 2 ovos
- 1/2 xícara de Bisquick COBERTURAS
- 1/2 xícara de Prego
- Salsicha; ou carne moída
- Cebolas picadas
- Pimentão picado
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 3/4 xícara de queijo, mussarela, ralado

**Instruções:**

Aqueça o forno a 425. Unte uma forma de torta. Polvilhe a cebola e o queijo parmesão na travessa de torta.

Bata o leite, os ovos e o bisquick por 15 segundos no liquidificador em potência alta. Despeje em uma travessa de torta.

Asse por 20 minutos. Espalhe o molho de pizza por cima.

Cubra com os ingredientes restantes. Asse por 10-15 minutos, até que o queijo esteja marrom claro. Resfrie 15 minutos.

# Pizzas Pesto Individuais Com Receita De Cogumelos E Azeitonas

**Ingredientes:**

- 1/4 xícara de pesto preparado
- 8 crostas de pizza individuais assadas
- 8 folhas grandes de espinafre, aparadas
- 1/2 xícara de molho de pizza
- 1/2 xícara de queijo mussarela desnatado, ralado
- 6 cogumelos pequenos, em fatias finas
- 5 azeitonas pretas em fatias finas
- 1 colher de sopa de queijo parmesão, ralado na hora

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 400F.  Pulverize 1/2 colher de sopa de pesto em cada uma das crostas de pizza.

Coloque uma folha de espinafre por cima e cubra com 1 colher de sopa do molho para pizza.

Sobre o molho, espalhe 1 colher de sopa de queijo mussarela e, em seguida, quantidades iguais de cogumelos fatiados e azeitonas.

Finalize com uma leve pitada de queijo parmesão. Coloque as pizzas em uma assadeira e leve ao forno por 10 minutos.

# Receita de pizzas de tamanho infantil

**Ingredientes:**

- 4 muffins ingleses divididos
- 3/4 xícara de molho de pizza
- Bacon canadense de 1/4 libra
- 6 cogumelos grandes, fatiados
- 4 azeitonas pretas grandes, fatiadas
- 1 cebola pequena, cortada
- 1/2 pimenta verde média, fatiada
- 1/4 libra de queijo mozzarella, ralado
- 1/3 xícara de queijo parmesão ralado

**Instruções:**

Em cada metade do muffin, espalhe 2 colheres de sopa de molho de pizza.

Cubra cada um com um oitavo do bacon canadense, cogumelos, azeitonas, cebola e pimenta verde.

Polvilhe cada um com mussarela e queijo parmesão, dividindo igualmente. Coloque em uma assadeira antiaderente.

Asse a 350F por 10 a 15 minutos ou até que o queijo derreta e comece a dourar. Servir quente.

# Receita de pizza do sudoeste para crianças

**Ingredientes:**

- 6 rodelas de pão sírio
- 16 onças de feijão frito
- 4 onças de pimentões verdes picados drenados
- 1/2 xícara de tomate em cubos
- 3/4 xícara de queijo ralado
- 1 1/2 xícara de alface picada
- 6 colheres de sopa de creme de leite

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 400F graus. Coloque rodelas de pita em uma assadeira grande untada. Asse por 8 minutos ou até ficar crocante, virando depois de 4 minutos.

Deixe esfriar um pouco. Combine feijão e pimenta mexendo bem. Espalhe cerca de 1/3 xícara de mistura de feijão sobre cada rodada de pita.

Divida o tomate igualmente entre as pizzas. Polvilhe com queijo. Asse mais 8 minutos ou até que a mistura esteja quente e o queijo derreta. Retire do forno. Cubra cada pizza com 1/4 xícara de alface e 1 colher de sopa de creme de leite.

# Receita de Pizza com Alho Francês, Tomate e Queijo de Cabra

**Ingredientes:**

- 1 1/2 colher de sopa de manteiga
- 2 med. alho-poró em fatias finas
- 1 colher de sopa de salsa fresca picada
- 3/4 xícara de tomate picado
- 3 onças de Montrachet ou Feta, esfarelado
- 2 colheres de sopa de azeite

**Instruções:**

Derreta a manteiga em uma frigideira grande em fogo médio-baixo. Adicione o alho-poró; refogue até ficar macio, cerca de 10 minutos.

Tempere com sal e pimenta. Junte a salsa.

Espalhe a cobertura de alho-poró uniformemente sobre a casca da pizza; polvilhe os tomates. Cubra com queijo.

Regue com 1 colher de sopa de óleo.

Asse por cerca de 10 minutos a 450 F. Retire do forno e pincele a crosta com azeite de oliva.

# Receita de pizzas com bolinhos ingleses

**Ingredientes:**

- 4 muffins ingleses
- 1 pacote de pepperoni fatiado
- 1 pacote de queijo Mozzrella ralado
- 1 frasco de molho rápido de pizza

**Instruções:**

Divida Muffins Ingleses. Torrar levemente até dourar.

Espalhe cada metade com o Molho Rápido para Pizza.

Coloque Pepperoni em cada muffin. Cubra com muito queijo Mozzrella.

Asse 350 no forno até o queijo derreter e espumar.

# Receita de pizza com baixo teor de carboidratos

**Ingredientes:**

- 1/2 libra de carne moída
- 1/2 libra de salsicha
- 1/2 libra de bacon
- 2 pacotes (8 onças) de queijo (mussarela, pizza de queijo, etc)
- 1 pacote de calabresa
- 1 xícara de molho de pizza

**Instruções:**

Doure a carne moída com a salsicha. Misture 1 pacote de queijo.

Espalhe no fundo de uma assadeira.

Despeje o molho sobre a “crosta”. Cubra o molho com 1/2 do 2º pacote de queijo. Cozinhe o bacon; escorra e desmorone.

Adicione o bacon e o calabresa. Adicione mais queijo.

Cozinhe em 350 até dourar (30 minutos aproximadamente).

# Receita de pizza de pão francês preparada com antecedência

**Ingredientes:**

- 1 pão francês
- 3 xícaras de molho de espaguete
- 1/4 xícara de queijo parmesão
- 1 xícara de queijo mussarela - ralado
- 3 onças de fatias de pepperoni

**Instruções:**

Esta receita é montada no dia em que é servida. Coloque o molho em um recipiente de 3 xícaras, os queijos em sacos de 2 a 1 litro, pepperoni em um saco de 1 litro; embrulhe o pão em papel alumínio grosso. Congelar.

Para Servir: Descongele pão francês, molho, queijos ralados e calabresa. Corte o pão francês ao meio, no sentido do comprimento.

Molho em camadas. Queijo parmesão, calabresa e queijo mussarela em cada metade. Defina o forno para grelhar e / ou 550 graus F.

Coloque o pão na assadeira e leve ao forno. Grelhe até que a mussarela derreta. Corte em pedaços de tamanho de servir.

# Receita de pizza pita mediterrânea

**Ingredientes:**

- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1 cebola média, finamente picada
- 1/2 pimentão verde, dados pequenos
- Cordeiro moído de 1 libra (ou peru ou frango)
- 1 colher de chá de cominho
- 1 colher de chá de coentro
- 4 raminhos de orégano fresco ou 1/2 colher de chá de orégano seco
- Sal e pimenta
- 2 colheres de sopa de pasta de tomate
- Água (opcional)
- 4 pita fresca grande
- 1/4 xícara de parmesão ralado
- 4 onças de queijo feta, esfarelado
- 2 tomates Roma, sementes removidas, dados pequenos
- 1/4 xícara de azeitonas Kalamata, picadas grosseiramente
- Azeite (opcional)
- Manjericão fresco rasgado (opcional)

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 500F. (Observação: se a pita for bastante resistente, coloque as pizzas montadas diretamente na prateleira.

Caso contrário, pré-aqueça uma assadeira com o forno.) Em uma frigideira grande, pré-aqueça o óleo e coloque em fogo médio. Adicione as cebolas e pimentões e doce por cerca de cinco minutos para amolecer.

Adicione carne moída e mais óleo, se necessário, para evitar que grude. Quando a carne dourar, divida com uma colher de pau para misturar com vegetais e dourar uniformemente.

Quando a carne estiver quase toda quebrada e ainda dourando, adicione cominho, coentro, orégano e uma pitada de sal e pimenta. Continue a refogar por 1-2 minutos para realçar os aromas do tempero.

Adicione pasta de tomate e um pouco de água se a mistura estiver muito seca (isso geralmente depende de quão magra a sua carne é), reduza o fogo para médio baixo e cozinhe por 3-4 minutos para terminar de cozinhar. Enquanto isso, você deve ter preparado as coberturas.

Para montar as pizzas, comece até polvilhando cada uma com uma colher de sopa de parmesão, isso ajudará as coberturas a grudarem no forno.

Divida uniformemente a mistura de carne entre as quatro tortas.

Cubra com queijo feta, tomate picado e azeitonas. Leve ao forno por cerca de 10 minutos, até o queijo derreter levemente e o pão ficar suficientemente dourado e crocante.

Para servir, regue com azeite e uma pitada de manjericão fresco rasgado à mão.

# Receita de Pizza de Salmão Mexicana

**Ingredientes:**

- Spray de cozinha antiaderente
- 2 crostas pequenas de pizza assada comprada (cerca de 7 polegadas de diâmetro)
- 1/2 xícara de salsa engarrafada ou molho picante
- 1/2 xícara de tostadas amassadas grosseiramente
- 1/2 xícara de salmão cozido em flocos
- 1/4 xícara de cebola roxa picada (opcional)
- 1 xícara de queijo temperado mexicano ralado ou queijo Monterey Jack

**Instruções:**

Uma combinação embalada de queijos Cheddar, Colby e Monterey Jack com temperos mexicanos.

Aqueça o forno a 450 ° F. Borrife a superfície superior de cada crosta de pizza com spray antiaderente e coloque em uma assadeira. Espalhe metade da salsa em cada crosta.

Cubra cada crosta com tostadas esmagadas, salmão, cebola e queijo. Asse até que o queijo esteja borbulhante e levemente dourado, 8-10 minutos.

# Receita de Mini Pizzas de Microondas

**Ingredientes:**

- 1 pacote (6 contagens). Bolinhos ingleses
- 1 pequeno frasco de molho de pizza (qualquer sabor)
- Pacote de 8 onças. queijo mussarela ralado
- 48 fatias de calabresa (opcional)

**Instruções:**

Despeje o molho em muffins abertos.

Coloque 4 fatias de calabresa em cada muffin.

Cubra cada muffin com uma quantidade generosa de queijo.

Asse no microondas por 2 minutos ou até o queijo derreter.

# Receita de Mini Pizzas

**Ingredientes:**

- Massa de pizza
- 1 1/2 xícara de água quente (110F)
- 1 1/2 colher de sopa de fermento seco ativo
- 3/4 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de azeite
- 4 xícaras de farinha Coberturas
- pasta de tomate
- queijo mozzarella ralado
- calabresa fatiada
- presunto
- salame
- cebolas
- abacaxi
- cogumelos
- qualquer que seja

**Instruções:**

Massa de Pizza: Dissolva o fermento em água morna e deixe descansar por 5 minutos. Adicione o resto dos ingredientes e misture bem.

Sove por 7-8 minutos e coloque em uma tigela untada.

Deixe crescer por 1 hora e meia. Quando estiver pronto, dê forma a mini pizzas (cerca de 4-5 polegadas redondas). Congele na assadeira.

Quando estiver pronto para servir, retire do freezer e coloque em uma assadeira levemente untada com óleo e polvilhada com fubá.

Deixe descongelar.

Coberturas: Polvilhe um pouco de mussarela em cada pizza, polvilhe com extrato de tomate, adicione as coberturas e cubra com mussarela.

Asse a 400F por 15-20 minutos.

# Receita de pizza de peru com cogumelos e queijo suíço

**Ingredientes:**

- 4 cogumelos brancos
- 2 colheres de chá de azeite
- 1 concha de pizza pequena (6 "redondo)
- 3 fatias de peru ou presunto (fatias finas)
- 1 tomate médio, em fatias finas
- Pimenta preta moída grosseiramente a gosto
- 2 colheres de chá de salsa picada ou manjericão
- 3 fatias de queijo suíço (fatias finas)

**Instruções:**

Se você gosta do sabor do sudoeste em sua pizza, substitua por fatias de peito de frango defumado e queijo Monterey Jack e polvilhe com coentro picado.

Ou crie um ótimo sabor italiano com prociutto e mussarela. Pré-aqueça o forno a 450F.

Limpe os cogumelos e apare os caules; fatiar. Aqueça o óleo em uma frigideira pequena.

Adicione as fatias de cogumelos e cozinhe em fogo alto por 2 minutos, agitando a frigideira. Reserva.

Cubra a casca da pizza com fatias de peru. Cubra com fatias de cogumelos e tomate.

Polvilhe com pimenta a gosto e 1 1/2 colher de chá de salsa. Cubra com queijo.

Asse por 8 a 10 minutos ou até que o queijo esteja dourado e espumante.

Enfeite com o restante da salsa.

Sirva imediatamente.

# Receita de pizza com pesto de salsa e feta phyllo

**Ingredientes:** PESTO

- 3 xícaras de folhas de salsa frescas - embaladas, enxaguadas e centrifugadas
- 2 dentes de alho - picados
- 1/3 xícara de queijo parmesão - ralado na hora
- 1/3 xícara de pinhões - torrados até dourar e resfriar
- 1/3 xícara de azeite
- 6 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida e mantida quente
- 10 folhas phyllo empilhadas entre folhas de papel encerado e cobertas com um pano de prato
- 9 colheres de sopa de queijo parmesão - ralado na hora
- 3/4 xícara de queijo feta esfarelado

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 400 ° F. Faça o pesto: Em um processador de alimentos misture bem todos os ingredientes do pesto.

O pesto pode ser feito com 3 dias de antecedência e resfriado, com a superfície coberta com filme plástico.

Pincele levemente uma assadeira grande com um pouco de manteiga e coloque 1 folha de massa folhada sobre a manteiga.

Pincele levemente o filo com um pouco de manteiga restante e polvilhe com 1 colher de sopa de parmesão.

Coloque outra folha de massa folhada sobre o queijo, pressionando com firmeza para que adira à camada inferior.

Unte com manteiga, polvilhe com o queijo e cubra o restante do filo da mesma maneira, terminando com uma folha de filo. Pincele levemente a folha superior com a manteiga restante.

Dobre em todos os lados 1/4 de polegada, pressionando a folha superior, e dobre uma borda de 1/4 de polegada, frisando os cantos.

Espalhe o pesto e a massa folhada e polvilhe com queijo feta.

Asse a pizza no meio do forno até que a crosta esteja dourada, cerca de 15 minutos.

# Receita de pizza de pato laqueado

**Ingredientes:**

- Peito de pato desossado de 1 libra - pele em
- 2 colheres de sopa de molho hoisin
- 10 embalagens pequenas de Won-ton - corte tiras de 1/2 polegada
- 1 xícara de azeite - para fritar
- 2 crostas de pizza (tamanho de 9 polegadas)
- fubá (para a pá de lixo)
- 1/4 xícara de molho hoisin
- 1 1/2 xícara de queijo mussarela - ralado
- 8 cebolinhas - apenas parte branca, lascada
- 2 xícaras de cogumelos (branco, ostra e shitake)

**Instruções:** Asse o pato coberto com molho hoisin e leve à geladeira. Corte em fatias de 1/8 de polegada.

Frite as tiras de won ton no azeite quente (375 graus) até dourar e ficar crocante. Escorra e reserve.

Refogue os cogumelos em uma colher de sopa de azeite e reserve. Faça ou use massa de pizza comprada (duas rodadas de 9 polegadas).

Espalhe 1 a 2 colheres de chá de molho hoisin sobre a massa.

Cubra com a mussarela, a cebolinha picada e o pato fatiado.

Espalhe os cogumelos salteados sobre o pato.

Asse (de preferência em uma pedra de pizza) a 500 graus por 9 a 10 minutos ou até que o queijo esteja espumante.

Corte a pizza e cubra com as toneladas de won e regue com mais molho hoisin em um padrão de teia de aranha.

# Receita de pizza peperonata e salsicha

**Ingredientes:**

- Fubá para polvilhar
- 12 onças de massa de pizza de trigo integral ou outra massa preparada
- 1 link linguiça de peru italiana, invólucro removido Peperonata
- 3 colheres de chá de azeite de oliva extra-virgem, dividido
- 1 xícara de cebola picada
- 1 xícara de pimentão vermelho em fatias finas
- 2 dentes de alho picados
- 1/8 colher de chá de pimenta vermelha esmagada
- 3/4 xícara de tomate em cubos
- 2 colheres de chá de vinagre de vinho tinto
- 1/8 colher de chá de sal
- Pimenta moída na hora a gosto
- 1 xícara de queijo mussarela ralado parcialmente desnatado
- 1/4 xícara de queijo parmesão ralado na hora

**Instruções:**

Coloque uma pedra de pizza ou assadeira invertida na prateleira mais baixa do forno, pré-aqueça o forno a 500 ° F ou a configuração mais alta. Cubra uma forma de pizza de 12 1/2 polegadas com spray de cozinha e polvilhe com fubá.

Cozinhe a linguiça em uma pequena frigideira antiaderente em fogo médio, virando de vez em quando, até dourar e cozinhar por 10 a 12 minutos. Escorra e corte em fatias de 1/4 de polegada de espessura.

Enquanto isso, prepare a peperonata:
Aqueça 2 colheres de chá de óleo em uma frigideira grande antiaderente em fogo médio.

Adicione a cebola e o pimentão; cozinhe, mexendo sempre, até ficar macio, 4 a 6 minutos. Adicione o alho e pimenta vermelha esmagada; cozinhe, mexendo sempre, por 1 minuto. Adicione o tomate e cozinhe por 3 minutos.

Retire do fogo e junte o vinagre, o sal e a pimenta. Transfira para um prato e deixe esfriar. Em uma superfície levemente enfarinhada, enrole a massa em um círculo de 33 centímetros.

Transfira para a assadeira preparada. Vire as bordas para baixo para fazer uma leve borda. Pincele a borda com a 1 colher de chá de óleo restante.

Polvilhe mussarela sobre a crosta, deixando uma borda de 1/2 polegada. Cubra com a peperonata e a linguiça. Polvilhe com o parmesão.

Coloque a forma de pizza na pedra para pizza aquecida (ou assadeira) e asse até que o fundo esteja crocante e dourado, 10 a 14 minutos. Sirva imediatamente.

# Receita de Pizza Crescent com Filé de Queijo Filadélfia

**Ingredientes:**

- 1 lata (tamanho de 8 onças) de rolos crescentes refrigerados
- 8 onças de rosbife cozido em fatias finas
- Compra de 1 colher de sopa de molho italiano para salada
- 1 1/2 xícara de queijo mozzarella ralado
- 2 colheres de sopa de azeite ou óleo vegetal
- 1 xícara de pimentão verde picado grosseiramente
- 1 xícara de cebolas picadas grosseiramente
- 1/2 colher de chá de caldo instantâneo com sabor de carne

**Instruções:**

Aqueça o forno a 375 F. Desenrole a massa em uma assadeira de 13 x 9 polegadas sem untar.

Pressione sobre os lados inferiores e 1/2 polegada para cima. Pressione firmemente as perfurações para selar.

Enrole a carne firmemente em papel alumínio. Coloque a massa crescente e a carne no forno.

Asse a 375 F. por 10 minutos ou até que a crosta esteja marrom dourado claro.

Arrume a carne quente sobre a crosta parcialmente assada.

Pincele com molho para salada.

Polvilhe com queijo. Retorne ao forno; Asse mais 8 a 10 minutos ou até que as pontas da crosta fiquem douradas e o queijo derreta.

Enquanto isso, aqueça o óleo em uma frigideira média em fogo médio até ficar bem quente.

Adicione o pimentão, a cebola e o caldo; cozinhe e mexa por 3 a 5 minutos ou até ficar macio, mexendo sempre.

Coloque os vegetais cozidos sobre o queijo derretido.

# Receita de pita pesto de pizzas

**Ingredientes:**

- 2 dentes de alho
- 1/2 xícara de salsa levemente embalada
- 4 xícaras de espinafre rasgado
- 1/2 xícara de parmesão ralado
- 1 1/2 colher de sopa de manjericão inteiro seco
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 2 (tamanho de 6 polegadas) pitas de trigo integral
- 1 xícara de pimentão vermelho picado
- 1/2 xícara de queijo mozzarella parcialmente desnatado ralado

**Instruções:**

Posicione a lâmina da faca no processador. Jogue alho e salsa pela rampa de alimentação com o processador em funcionamento; processar 15 segundos ou até picado.

Adicione espinafre, parmesão, manjericão e suco de limão; processar 30 segundos. Raspe a tigela com uma espátula de borracha e processe por mais 30 segundos ou até ficar homogêneo.

Divida os pães pita em 4 rodadas, espalhe 2 colheres de sopa. Mistura de espinafre no interior de cada rodada de pita. Cubra com pimentão e queijo. Asse a 450 por 5 min. Ou até o queijo derreter. Sirva quente.

# Receita de pizza pita

**Ingredientes:**

- 1 onça de queijo mozzarella desnatado - ralado
- 1 pão pita
- metades de tomate seco ao sol - reidratado com água e picado
- 1 coração de alcachofra marinado - enxaguado e escorrido
- manjericão fresco picado ou fatiado
- pimenta vermelha - quente ou suave, fresca ou torrada

**Instruções:**

Rale a mussarela desnatada em uma rodada de pita, adicione os tomates secos ao sol, o coração de alcachofra marinado, pedaços de manjericão fresco e uma pimenta vermelha engarrafada ou, em fatias finas, uma pimenta vermelha fresca.

Grelhe até ficar quente e borbulhante.

# Receita de pizza pita 2

## Ingredientes

- 3 onças de carne moída magra
- 2 colheres de sopa de pimenta verde picada
- 2 colheres de sopa de cogumelos picados em lata
- 2 colheres de sopa de molho de pizza
- 1/8 colher de chá de orégano seco, esmagado
- 1 pão sírio grande redondo, dividido horizontalmente
- Pimenta vermelha esmagada (opcional)
- 1 colher de sopa de queijo mozzarella ralado

## Instruções:

Em uma frigideira pequena, cozinhe a carne moída e o pimentão verde até que a carne esteja marrom e o pimentão macio. Escorra a gordura.

Misture os cogumelos, o molho de pizza e o orégano na frigideira. Cozinhe e mexa por cerca de 1 minuto ou até que a mistura de carne esteja bem aquecida.

Espalhe a mistura de carne sobre a metade de um pão sírio. (Guarde a metade restante do pão sírio para outro uso.) Polvilhe com pimenta vermelha esmagada, se desejar. Cubra com queijo ralado. Coloque o pão sírio em uma assadeira. Grelhe 7 a 10 cm do fogo por cerca de 2 minutos ou até o queijo derreter.

# Receita de pizza M1

## Ingredientes:

- Borda da pizza
- 5 1/2 xícaras de farinha de trigo, conforme necessário
- 2 xícaras de água morna (110F - 115F)
- 1/4 xícara de azeite
- 2 pacotes de fermento
- 2 colheres de chá de sal
- farinha de milho amarela

## Molho:

- 29 onças de tomates pelados inteiros, não drenados
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 cebolas médias, picadas
- 2 dentes de alho picados
- 4 colheres de sopa de pasta de tomate
- 2 colheres de chá de folhas secas de orégano
- 2 colheres de chá de folhas de manjericão secas e trituradas
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal

**Instruções:**

Para a crosta, teste o fermento com uma lâmina em água morna. Misture o fermento, a água e o azeite e acrescente a farinha, 1 xícara de cada vez.

Desenforme sobre superfície enfarinhada, sove até ficar homogêneo, 5 a 7 minutos, adicionando farinha se necessário.

A massa ficará macia. Coloque em uma tigela untada com óleo, virando para cobrir todos os lados, cubra com filme plástico e deixe crescer em local aquecido até dobrar de tamanho. Aperte e deixe descansar por 15 minutos.

Divida ao meio uma, pressione em duas formas redondas de pizza de 12 polegadas ou 10x15x1 ou 1 de cada. polvilhado com fubá amarelo (evita que a crosta grude).

Para o molho, pique finamente os tomates na lata com uma faca, reservando o suco. Aqueça o azeite em uma panela média em fogo médio. Adicione a cebola, cozinhe por 5 minutos ou até ficar macia.

Adicione o alho, cozinhe por 30 seg. Mais Adicione os tomates com o líquido, pasta de tomate, orégano, manjericão, 1/2 colher de chá de açúcar, 1/2 colher de chá de sal e pimenta-do-reino.

Deixe ferver em fogo alto. Reduza o fogo para médio-baixo. Simmer, descoberto 10-15 minutos até engrossar. Mexendo de vez em quando.

# Receita de pizza M2

**Ingredientes:**

- 2 libras de carne moída dourada e escorrida
- 1 quilo de queijo mussarela ralado
- 1 cebola picada
- 1 pacote (inteiro) de pepperoni, fatiado
- 1 caixa de macarrão rigatoni, cozido
- 2 latas de creme de sopa de cogumelos
- 2 latas de cogumelos (4 onças)
- 1 lata de azeitonas pretas
- 2 latas de molho de pizza

**Instruções:**

Alterne as camadas na panela de barro da seguinte maneira: hambúrguer, macarrão, queijo, sopa, cogumelos e azeitonas, cebola, molho e calabresa.

Aqueça em fogo baixo em uma panela de barro por 4 horas.

# Receita de pizza do Arizona

**Ingredientes:**

- 2 colheres de chá de fubá amarelo
- 1 tubo (10 onças) de massa de pizza refrigerada
- 1 1/2 xícara de molho chipotle comprado
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 1/2 colher de chá de pimenta em pó
- 1 1/2 xícara de mistura de quatro queijos ralados ao estilo mexicano ou queijo para pizza
- 1/4 xícara de coentro fresco picado

**Instruções:**

Posicione a cremalheira no terço inferior do forno e pré-aqueça a 400 F. Polvilhe fubá na assadeira. Desenrole a massa na assadeira, formando um retângulo de 10 x 15 polegadas.

Misture o molho, o óleo e a pimenta em pó em uma tigela pequena. Misture o queijo e o coentro em uma tigela média.

Coloque a mistura de molho sobre a massa, deixando uma borda de 1/2 polegada. Polvilhe com a mistura de queijo. Asse a pizza até a crosta ficar dourada e o queijo derreter e borbulhar, cerca de 15 minutos. Corte em quadrados e sirva.

# Pizza para receita de forno Easybake

**Ingredientes:**

- 2 colheres de sopa de farinha multiuso
- 1/8 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de margarina
- 2 1/4 colheres de chá de leite
- 1 colher de sopa de molho de pizza
- 1 1/2 colher de sopa de queijo mozzarella desfiado

**Instruções:**

Misture a farinha, o fermento, o sal e a margarina até a massa ficar com uma aparência de migalhas médias. Lentamente, adicione o leite, mexendo.

Forme uma bola com a massa e coloque em uma assadeira untada. Use os dedos para bater uniformemente com a massa no fundo da assadeira e, em seguida, levante-a nas laterais.

Despeje o molho uniformemente sobre a massa e polvilhe com o queijo. Asse por 20 minutos. Retirar.

# Pizza Hut Receita de Pizza Original

**Ingredientes:**

- 1 1/3 xícara de água quente (105F)
- 1/4 xícara de leite em pó desnatado
- 1/2 colher de chá de sal
- 4 xícaras de farinha
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 pk. Fermento seco
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal (para massa)
- 9 onças de óleo vegetal (3 onças por panela)
- Pam com sabor de manteiga

**Molho:**

- 1 (8 onças) Molho de tomate em lata
- 1 colher de chá de orégano seco
- 1/2 colher de chá de manjerona
- 1/2 colher de chá de manjericão seco
- 1/2 colher de chá de sal de alho

**Instruções:**

Coloque o fermento, o açúcar, o sal e o leite em pó em uma tigela grande (2 qt.). Adicione água e mexa para misturar bem. Deixe descansar por dois minutos.

Adicione o óleo e mexa novamente. Adicione a farinha e mexa até que a massa forme e a farinha seja absorvida. Desenforme sobre uma superfície plana e sove por cerca de 10 minutos.

Divida a massa em três bolas. Em três formas de bolo de 9 ", coloque 3 onças de óleo em cada uma, certificando-se de espalhar uniformemente. Usando um rolo, abra cada bola de massa em um círculo de cerca de 9".

Coloque em forminhas de bolo. Pulverize a borda externa da massa com Pam. Cubra com um prato. Coloque em local aquecido e deixe crescer por 1 a 1 1/2 horas.

Molho: Misture os ingredientes e deixe descansar por 1 hora.

Para cada pizza de nove polegadas:
1. Pré-aqueça o forno a 475F
2. Coloque 1/3 xícara de molho na massa e espalhe até 1 "da borda.
3. Distribua 1 1/2 onças de queijo mozzarella ralado no molho.
4. Coloque as coberturas de sua escolha nesta ordem: Pepperoni ou Presunto Vegetais Carnes (linguiça moída cozida ou carne bovina)
5. Cubra com 3 onças de queijo mussarela
6. Cozinhe até que o queijo esteja borbulhando e a crosta externa esteja marrom.

# Receita de Pizza Pesto Verde

**Ingredientes:**

- 1 crosta de pizza (tamanho de 12 ou 14 polegadas)
- 2 xícaras de mussarela, desfiado
- 1 xícara de queijo feta, esfarelado
- 1 xícara de molho pesto preparado
- 1 xícara de espinafre picado
- 1 xícara de tomate em lata, cortado em cubos e escorrido

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 425 graus F. Espalhe o molho pesto sobre a crosta parcialmente assada e cubra com o espinafre picado.

Polvilhe a mussarela uniformemente sobre o molho e cubra com os tomates e o queijo feta. Asse por cerca de 15 minutos ou até que a mussarela derreta e a crosta esteja crocante e dourada.

Pesto de frango: para uma versão mais forte, substitua o espinafre por 1 xícara de frango cozido (desfiado ou em cubos). Continue com queijos e tomates.

Pesto de Cogumelo com Frango: Os cogumelos tornam ainda mais forte. Substitua o espinafre por 1 xícara de frango cozido (ralado ou em cubos) e 1 xícara de cogumelos enlatados (fatiado e escorrido). Continue com queijos e tomates.

# Receita de bolos de arroz de pizza

**Ingredientes:**

- 4 bolos de arroz
- 1/3 xícara de molho para pizza
- 1/4 xícara de azeitonas maduras fatiadas
- 1/4 xícara de pimenta verde cortada em cubos
- 1/4 xícara de cogumelos fatiados
- 1/3 xícara de queijo mozzarella desfiado

**Instruções:**

Coloque os bolos de arroz na assadeira.

Espalhe o molho de pizza uniformemente em cada bolo de arroz; cubra com os ingredientes restantes.

Asse em forno a 400F graus por 10 minutos.

# Receita de Pizza Rustica

**Ingredietes:**

***** 1 pão congelado ou massa de pão fresco
* 1/3 xícara de queijo parmesão ralado
* 1 dente de alho picado
* 1 colher de sopa de azeite
* 1 pacote (tamanho de 9 onças) de espinafre fresco picado
* 2 tomates médios; descascado, semeado e picado
* 1 colher de sopa de manjericão
* 1/8 colher de chá de sálvia
* 4 onças de provolone picado
* 4 onças de presunto fatiado em fatias finas
* 1 xícara de mussarela picada
* 1 clara de ovo
* 1 colher de sopa de água

**Instruções:**

Deixe a massa crescer e, quando estiver pronta, coloque o parmesão na massa. Em uma frigideira média refogue o alho no azeite por 30 segundos.

Adicione o espinafre mexa um minuto, refogue apenas até murchar o espinafre, adicione a sálvia e reserve. Misture o tomate e o manjericão e reserve.

Bata 1/2 da massa em uma forma de torta e cubra (nesta ordem) os seguintes ingredientes, deixando uma borda de 1 polegada: 1 xícara de mussarela, espinafre refogado, todo o provolone, mistura de tomate e manjericão, a carne e o restante mussarela.

Abra a massa restante e coloque-a em cima da torta e sele as bordas. Reserve e deixe crescer por 1 hora.

Pré-aqueça o forno a 375F. Pincele a mistura de ovo e água por cima. Asse por 40 minutos ou até que a torta fique levemente marrom.

Pode ser necessário colocar papel alumínio sobre a torta pelos últimos 10 minutos para evitar que fique marrom demais.

# Receita de Pizza Estilo Santa FÉ

**Ingredientes:**

- 1 crosta de pizza (12 polegadas), pronta para assar
- 1 1/2 xícara de folhas de coentro levemente embaladas
- 1/2 xícara de folhas de salsa levemente embaladas
- 2 dentes de alho
- 1 pimentão jalapeno, dividido pela metade, semeado
- 1 cebolinha, cortada em pedaços
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1/2 xícara de azeite
- sal e pimenta moída na hora a gosto Cobertura
- 2 pimentas Anaheim ou verdes suaves, torradas, descascadas, semeadas, cortadas em tiras
- 5 tomatillos (ou substitutos dos tomates verdes), descascados, enxaguados, fatiados
- 4 pequenos tomates ameixa, cortados e escorridos em toalhas de papel
- 1 cebola roxa pequena, cortada em fatias finas
- sal e pimenta moída na hora
- 1 colher de sopa de orégano fresco picado ou 1/2 colher de chá seco
- 2 xícaras de queijo ralado

**Instruções:**

Combine todos os ingredientes do molho, exceto o sal e a pimenta, em um processador de alimentos ou liquidificador.

Faça um purê até ficar homogêneo. Adicione sal e pimenta a gosto. Pré-aqueça o forno a 450 F.

Coloque a crosta de pizza em uma assadeira grande.

Pincele a casca com o molho. Arrume tiras de pimenta, irradiando do centro.

Disponha fatias de tomatillos, tomates e cebolas roxas entre elas. Polvilhe com sal e pimenta e orégano.

Cubra com queijo ralado e leve ao forno por 5 a 10 minutos, até que as bordas estejam crocantes, e sirva quente.

# Pizza Com Corações De Alcachofra Fontina E Receita De Cebola Vermelha

**Ingredientes:**

- 1 libra de massa de pão branco congelada; descongelado de acordo com as instruções da embalagem
- 2 colheres de sopa de azeite; dividido
- 2 colheres de sopa de farelo de trigo ou fubá
- 1 dente de alho; picado finamente
- 1/2 cebola vermelha média; em fatias finas
- 1 pacote (tamanho de 9 onças) alcachofras congeladas; descongelado
- Sal
- Pimenta preta moída na hora
- 1 xícara de queijo Fontina ralado

**Instruções:**

Escorra e corte os corações de alcachofra. Pré-aqueça o forno a 450F. Em uma assadeira levemente untada com óleo, pressione a massa gelada em um retângulo de 23 x 30 cm, amasse as bordas para formar uma borda.

Pincele com metade do óleo.

Polvilhe uniformemente com farelo ou fubá; pressione levemente na massa.

Polvilhe com alho. Disponha a cebola em 1 camada sobre a massa; cubra com corações de alcachofra.

Regue com o óleo restante.

Tempere ligeiramente com sal e pimenta.

Polvilhe uniformemente com queijo. Não deixe a massa crescer.

A pizza pode ser mantida brevemente na geladeira antes de assar.

Asse por 15 minutos ou até que a crosta esteja dourada.

# Receita de pizza com carne de porco e pimentões

**Ingredientes:**

- 1/2 colher de chá de orégano
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de alho em pó
- 1/8 colher de chá de pimenta
- 1 lombo de porco (1 libra), cortado em tiras de 1/4 por 3 polegadas
- 1 xícara de cebola em fatias finas
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 pimentão vermelho, cortado em tiras finas
- 1 pimentão verde, cortado em tiras finas
- 1 massa de pizza Boboli
- 1 xícara de molho de tomate engarrafado
- 1 xícara de mussarela ralada com teor reduzido de gordura

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 450 graus. Misture o orégano, o sal, o alho em pó e a pimenta em uma tigela. Adicione as tiras de porco e mexa até que os temperos grudem na carne.

Adicione a cebola e misture.

Aqueça o óleo em uma frigideira grande antiaderente.

Adicione a carne de porco e as cebolas e cozinhe, mexendo, por 3 a 4 minutos, até que as cebolas estejam ligeiramente macias.

Adicione os pimentões à panela e cozinhe, mexendo sempre, por mais 3 a 4 minutos, ou até que a carne de porco fique ligeiramente rosada.

Coloque a massa da pizza em uma assadeira. Espalhe o molho de tomate sobre a crosta, deixando uma borda de 2,5 cm nas bordas.

Coloque a carne de porco cozida e os pimentos sobre o molho e cubra com o queijo ralado.

Asse por 10 minutos ou até que o queijo derreta e a crosta esteja bem quente.

# Receita de pizza com presunto de feijão branco e alecrim

**Ingredientes:**

- Fubá para polvilhar
- 12 onças de massa de pizza de trigo integral ou outra massa preparada
- 1 xícara de feijão canelini enlatado, lavado
- 1 colher de sopa de azeite de oliva extra-virgem "MAIS" significa este ingrediente além daquele na próxima linha, muitas vezes com usos divididos
- 1 colher de chá de azeite de oliva extra-virgem
- 1 colher de sopa de alecrim fresco picado
- 1 dente de alho picado
- 1/4 colher de chá de pimenta vermelha esmagada
- 2/3 xícara de molho marinara preparado ou molho básico de tomate
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado na hora, dividido
- 2 onças de presunto magro em fatias finas, picado
- 1/2 xícara de cebola roxa picada
- Pimenta moída na hora a gosto
- 1 1/2 xícara de folhas de rúcula levemente embaladas, rasgadas

## Instruções:

Coloque uma pedra de pizza ou assadeira invertida na prateleira mais baixa do forno, pré-aqueça o forno a 500 ° F ou a configuração mais alta.

Cubra uma forma de pizza de 12 1/2 polegadas com spray de cozinha e polvilhe com fubá. Combine o feijão, 1 colher de sopa de óleo, alecrim, alho e pimenta vermelha esmagada em uma tigela média; atirar para revestir.

Em uma superfície levemente enfarinhada, enrole a massa em um círculo de 33 centímetros. Transfira para a assadeira preparada. Vire as bordas para baixo para fazer uma leve borda. Pincele a borda com a 1 colher de chá de óleo restante.

Espalhe o molho sobre a crosta, deixando uma borda de 1/2 polegada. Polvilhe com 1/4 xícara de parmesão. Espalhe a mistura de feijão por cima. Polvilhe com presunto e cebola. C

ubra com o 1/4 xícara de parmesão restante. Moa a pimenta por cima.

Coloque a forma de pizza na pedra para pizza aquecida (ou assadeira) e asse até que o fundo esteja crocante e dourado, 10 a 14 minutos.

Espalhe a rúcula sobre a pizza e sirva imediatamente.

# Receita de polenta pizzarina

**Ingredientes:**

- 2 quartos de água
- 2 xícaras de polenta
- 16 onças de queijo mussarela de soja
- 1/2 colher de chá de flocos de pimenta malagueta seca
- 1/2 xícara de molho de pizza vegetariano
- 2 tomates grandes, não muito maduros, enxaguados
- 1 pimentão verde grande, enxaguado e sem sementes
- 12 onças de cogumelos em caixa, limpos
- 1 colher de sopa de tempero italiano ou pizza
- spray de cozinha sem gordura

**Instruções:** Pré-aqueça o forno a 350F. Coloque água em uma panela grande ou forno holandês e leve para ferver em fogo alto. Enquanto isso, rale o queijo de soja e reserve.

Quando a água estiver fervendo, despeje lentamente a polenta, mexendo ao mesmo tempo.

Reduza o fogo para médio-baixo e continue mexendo a polenta a cada poucos minutos para evitar grumos e evitar queimaduras.

Você pode cobrir parcialmente a panela com uma tampa, pois a polenta tende a começar a cuspir à medida que engrossa.

A polenta deve demorar cerca de 20 minutos para ficar tão espessa quanto mingau. Entretanto, pique finamente o pimentão verde e corte os cogumelos e os tomates.

Aqueça um spray de cozinha desnatado em uma frigideira, acrescente os pimentões e os cogumelos e refogue alguns minutos em fogo médio até que o suco tenha sido liberado. Escorra o excesso de suco.

Quando a polenta engrossar, desligue o fogo e misture metade da mussarela de soja ralada e todos os flocos de pimenta seca.

Transfira a polenta para uma assadeira retangular de vidro ou aço inoxidável de 10 "por 15" e espalhe uniformemente. Deixe esfriar por 15 minutos enquanto você faz uma pausa.

Quando a polenta esfriar o suficiente, espalhe o molho da pizza por cima por cima, seguido das rodelas de tomate, pimentão verde e cogumelos.

Polvilhe o restante da mussarela de soja por cima dos vegetais, seguido do tempero italiano. Coloque o prato no forno na grelha inferior e asse por 15-20 minutos até que esteja bem aquecido e o queijo derreta.

# Receita de Casserole de Pizza Pop-Up

**Ingredientes:**

- Hambúrguer de meio quilo
- 1 xícara de cebola; picado
- 1 xícara de pimenta verde; picado
- 1 dente de alho
- 1/2 colher de chá de orégano
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara de água
- 1/8 colher de chá de molho de pimenta
- 1 pacote de mistura de molho de espaguete (1,5 onças)
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha
- 1 colher de sopa de óleo
- 2 ovos
- 1/2 colher de chá de sal
- 7 onças de fatias de queijo Monterey Jack ou Mozzarella
- 1/2 xícara de queijo parmesão

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 400 f. Em uma frigideira grande, hambúrguer marrom e escorra.

Junte a cebola, o pimentão verde, o alho, o orégano, o sal, a água, o molho de pimenta, o molho de tomate e a mistura do molho; cozinhe por cerca de 10 min mexendo ocasionalmente.

Em uma tigela, misture o leite, o óleo e os ovos; bater 1 min em velocidade média.

Adicione a farinha e o sal; bata 2 min ou até ficar homogêneo.

Despeje a mistura de carne quente em uma panela 13x9; cubra com fatias de queijo.

Despeje a massa sobre o queijo, cobrindo o recheio completamente; polvilhe com queijo parmesão.

Asse a 400 f por 25-30 min ou até estufado e dourado.

# Receita Assada de Pizza de Batata

**Ingredientes:**

- 1 libra de carne moída
- 4 xícaras de batatas em fatias finas
- 1 med. cebola (cortada em fatias finas)
- 1 lata de sopa de queijo cheddar
- 1 lata de sopa de leite
- 1 (15 onças) pode molho de tomate
- Sal e pimenta a gosto
- 1/2 colher de chá de orégano
- 1/2 colher de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 6 onças de queijo mozzarella fatiado
- 1/2 xícara de queijo parmesão

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 375 F. Cozinhe a carne moída na frigideira até que ela perca a vermelhidão.

Coloque as batatas e as cebolas em uma panela de 9 x 13 "com manteiga.

Adicione a carne à mistura. Misture a sopa de queijo e o leite até ficar homogêneo e adicione à carne e as batatas; misture.

Combine o molho de tomate, sal, pimenta, orégano e açúcar.

Despeje o molho por cima, mas não misture.

Polvilhe com manteiga. Cubra a panela com papel alumínio.

Asse a 375 F por 1 hora.

Remova a tampa e arrume o queijo fatiado por cima. Polvilhe com o parmesão.

Retorne ao forno, descoberto, por cerca de 15 minutos ou até o queijo borbulhar.

# Receita de Prosciutto Tomato Pizza

**Ingredientes:**

- 1 lata de molho de tomate; (Tamanho de 8 onças)
- 1 colher de chá de tempero italiano
- 1 dente de alho; finamente picado
- 3 xícaras de mussarela picada ou queijo Fontina
- 1 cebola pequena; em fatias finas e separadas em anéis
- 1/4 xícara de queijo parmesão ralado
- 2 colheres de sopa de folhas frescas de manjericão picadas
- 1/2 libra de presunto
- 2 tomates grandes de ameixa

**Crosta:**

- 1 pacote de fermento seco ativo
- 1 xícara de água morna (105 a 115 graus)
- 2 1/2 xícaras de farinha multiuso
- 2 colheres de sopa de azeite ou óleo vegetal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal

**Instruções:**

Coloque a grelha do forno na posição mais baixa. Unte 2 assadeiras ou forminhas de pizza de 30 cm.

Aqueça o forno a 425 graus F. Prepare a crosta. Misture o molho de tomate, o tempero italiano e o alho.

Corte o presunto ou o presunto totalmente cozido em tiras de juliana (2 X 1/4 X 1/8 de polegada).

Divida a massa ao meio. Bata cada metade em um círculo de 11 polegadas na assadeira com dedos enfarinhados.

Cubra com a mistura de molho de tomate, cebola e queijo Fontina. Polvilhe com manjericão, presunto e tomate ameixa (picado grosseiramente).

Cubra com queijo parmesão.

Asse uma pizza de cada vez por 15 a 20 minutos ou até que a crosta esteja dourada.

# Receita de pizzas de abóbora

**Ingredientes:**

- 4 (6 polegadas) cascas de pão italiano
- 2/3 xícara de pizza ou molho de espaguete
- 1 pacote (3-1 / 2 onças) de fatias de pepperoni
- 4 fatias (1 onça cada) de queijo americano, cortadas em triângulos
- 1/4 xícara de florzinhas de brócolis
- 2 tomates cereja, divididos pela metade

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 375F. Coloque as cascas de pão em uma assadeira sem untar.

Espalhe o molho de pizza uniformemente nas cascas do pão; cubra uniformemente com fatias de calabresa.

Coloque triângulos de queijo no molho de pizza para fazer caretas de abóbora.

Adicione florzinhas de brócolis para os olhos e os tomates, cortados pela metade, para o nariz.

Asse por 10 a 12 minutos ou até que o queijo derreta.

# Receita de Pizza Reuben

## Ingredientes:

- 1 pão (tamanho de 16 onças) de massa de pão de trigo integral congelada, descongelada
- 1/2 xícara de molho para salada Thousand Island
- 2 xícaras de queijo suíço ralado
- 170 gramas de corned beef cozida em fatias finas
- 1 lata de chucrute (8 onças), enxaguada e bem drenada
- 1/2 colher de chá de sementes de cominho
- Fatias de picles de endro picadas (opcional)

## Instruções:

Pré-aqueça o forno a 375 graus F. Em uma superfície levemente enfarinhada, enrole a massa de pão em um círculo de 35 centímetros.

Transfira para uma forma de pizza de 13 polegadas untada. Aumente ligeiramente as bordas.

Pique generosamente com um garfo.

Asse por 20 a 25 minutos ou até dourar.

Espalhe metade do molho para salada sobre a crosta quente. Polvilhe com metade do queijo suíço.

Arrume a carne enlatada sobre o queijo.

Regue o molho de salada restante sobre a carne enlatada.

Cubra com chucrute e o queijo suíço restante.

Polvilhe com sementes de cominho.

Asse mais cerca de 10 minutos ou até que o queijo derreta e a pizza esteja bem aquecida.

Cubra com picles de endro picado, se desejar.

# Receita de Pizza com Crosta de Arroz

**Ingredientes:**

- Óleo de cártamo; para revestir assadeira
- 2 xícaras de arroz integral cozido de grãos curtos
- 2 ovos
- 1 xícara de queijo mozzarella ralado com pouca gordura
- 2 xícaras de molho básico para pizza
- 1/2 colher de chá de orégano seco
- 1/2 colher de chá de manjericão seco
- 1/2 colher de chá de alho picado
- 1/4 xícara de queijo parmesão ralado
- 1/4 xícara de corações de alcachofra marinados fatiados
- 1/4 xícara de azeitonas pretas sem caroço fatiadas

**Instruções:**

Pré-aqueça o forno a 450 graus F. Unte levemente uma assadeira grande com óleo. Em uma tigela grande misture o arroz, os ovos e a mussarela.

Pressione na assadeira para formar uma crosta grossa. Asse a massa até dourar levemente (15 a 20 minutos).

Em uma tigela grande, misture o molho de pizza, o orégano, o manjericão e o alho. Colher sobre a crosta cozida. Cubra com parmesão, corações de alcachofra e azeitonas. Asse mais 10 minutos, fatie e sirva.