



RECEITAS DA FIA

Pizza de carne moída

www.receitasdafia.com/receitas/pizza-de-carne-moída

Pizza de carne moída, receita simples e fácil de fazer. Anote a receita!

Pizza de carne moída

 40 min

 8 porções

Ingredientes

- 500 gramas de carne moída
- 2 ovos ligeiramente batidos
- orégano a gosto
- 3 colheres de aveia em flocos finos ou farinha de rosca
- 3 colheres de queijo ralado
- 2 tomates picadinhos sem semente
- Queijo muçarela a gosto
- 1 ovo cozido picadinho
- 1/2 cebola
- Cheiro verde a gosto
- Azeitonas a gosto
- Sal a gosto
- Manteiga para untar.
- 1 tomate cortado em rodela para decorar.

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture a carne moída, os ovos, a aveia, ou a farinha de rosca o queijo ralado e o sal apertando bem.
2. Pegue uma forma redonda, unte-a com manteiga e forre-a com a carne.
3. Enquanto isso, pré-aqueça o forno a 220°C.
4. Em outro recipiente, misture o tomate, o alho e o orégano e as azeitonas.
5. Em seguida, espalhe a mistura do tomate e cubra com o queijo mussarela.
6. Acrescente rodela de cebola e um ovo cozido picadinho, orégano e rodela de tomate.
7. Leve ao forno por mais ou menos 30 minutos.