



RECEITAS DA FIA

Pizza de Pão de Queijo

www.receitasdafia.com/receitas/pizza-de-pao-de-queijo

Aprenda a fazer essa receita super rápida, prática e que ficar uma delícia. É de dar água na boca e vai deixar seu domingo bem saboroso!

Pizza de Pão de Queijo

 30 min

 6 porções

Ingredientes

MASSA

- 2 1/2 xícaras (chá) de [polvilho doce](#)
- 1 1/2 xícara (chá) de [muçarela](#) ralada
- 1 xícara (chá) de queijo tipo [parmesão](#) ralado
- 1 caixinha de [creme de leite](#)

RECHEIO

- 1/2 xícara (chá) de [polpa de tomate](#)
- 3 xícaras (chá) de [muçarela](#) ralada
- 1 [tomate](#) grande cortado em rodela finas
- 18 folhas pequenas de [manjeriçã](#)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela média com o polvilho, coloque a muçarela, o queijo ralado, creme de leite e misture bem com o auxílio de uma colher.
2. Modele 6 esferas e, com o auxílio de um rolo, abra a massa entre dois filmes plásticos, formando discos de 15 cm de diâmetro e reserve.
3. Leve uma frigideira média ao fogo baixo, coloque 1 disco de massa e deixe por 1 minuto, ou até dourar.
4. Vire e espalhe parte da polpa de tomate, da muçarela e das rodela de tomate. Deixe por mais 1 minuto, com a frigideira tampada, ou até derreter o queijo.
5. Retire do fogo e repita o processo com o restante das massas e do recheio.
6. Coloque 3 folhinhas de manjeriçã em cada pizza e sirva logo em seguida.