

RECEITAS DELICIOSAS



- PIZZAS SALGADAS E DOCES
- LASANHA À BOLONHESA
 - SUFLÊ DE FRANGO
 - ✓ 5 RECEITAS..

PIZZA SALGADA

MASSA DE PIZZA



INGREDIENTES:

- 500g de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico seco
- 300ml de água morna
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal

INSTRUÇÕES:

1. Dissolva fermento e açúcar na água morna. Deixe descansar 10 min.
2. Misture farinha e sal. Adicione fermento e azeite.
3. Sove a massa, deixe crescer por 1 hora.
4. Abra a massa e adicione os toppings desejados.

PIZZA SALGADA

MOLHO DE TOMATE



INGREDIENTES:

- *400g de tomates pelados*
- *2 colheres de sopa de azeite*
- *2 dentes de alho picados*
- *1 colher de chá de orégano*
- *1 colher de chá de manjeriço seco*
- *Sal e pimenta*

INSTRUÇÕES:

1. *Refogue alho no azeite.*
2. *Adicione tomates e cozinhe 15 min.*
3. *Tempere com orégano, manjeriço, sal e pimenta..*

PIZZA MARGHERITA



INGREDIENTES:

- *Massa de pizza*
- *Molho de tomate*
- *200g de muçarela ralada*
- *Folhas de manjeriço fresco*
- *Azeite*

INSTRUÇÕES:

1. *Espalhe molho sobre a massa.*
2. *Adicione muçarela.*
3. *Asse a 250°C por 12-15 min.*
4. *Finalize com manjeriço e azeite.*



PIZZA DOCE

MASSA DE PIZZA



INGREDIENTES:

- 500g de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico seco
- 300ml de água morna
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal

INSTRUÇÕES:

1. Dissolva fermento e açúcar na água morna. Deixe descansar 10 min.
2. Misture farinha e sal. Adicione fermento e azeite.
3. Sove a massa, deixe crescer por 1 hora.
4. Abra a massa e adicione os toppings desejados.

PIZZA DE NUTELLA COM FRUTAS



INGREDIENTES:

- *Massa de pizza (pré-assada)*
- *Nutella*
- *Frutas frescas (morango, banana, kiwi)*
- *Açúcar de confeiteiro*

INSTRUÇÕES:

1. *Espalhe Nutella sobre a massa pré-assada.*
2. *Adicione as frutas fatiadas.*
3. *Polvilhe com açúcar de confeiteiro.*



PIZZA DE MAÇÃ E CANELA



INGREDIENTES:

- *Massa de pizza (pré-assada)*
- *Maças fatiadas*
- *2 colheres de sopa de açúcar*
- *1 colher de chá de canela*

INSTRUÇÕES:

1. *Arrange as maçãs fatiadas sobre a massa.*
2. *Polvilhe com açúcar e canela.*
3. *Asse a 200°C por 10-12 min.*



stablediffusionweb.com

LASANHA À BOLONHESA



MOLHO À BOLONHESA

INGREDIENTES:

- 500g de carne moída
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 cenoura ralada
- 1 talo de salsão picado
- 400g de tomate pelado
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 colher de chá de orégano
- 1 colher de chá de manjeriço
- Sal e pimenta

INSTRUÇÕES:

1. Refogue cebola, alho, cenoura e salsão.
2. Adicione carne moída e cozinhe até dourar.
3. Incorpore tomates, extrato, orégano e manjeriço. Cozinhe 30 min.

MOLHO BECHAMEL

INGREDIENTES:

- 50g de manteiga
- 50g de farinha
- 500ml de leite
- Noz-moscada
- Sal e pimenta

INSTRUÇÕES:

1. Derreta a manteiga e adicione farinha. Cozinhe 2 min.
2. Gradualmente adicione o leite, mexendo até engrossar.
3. Tempere com noz-moscada, sal e pimenta.

LASANHA À BOLONHESA

MONTAGEM DA LASANHA



INGREDIENTES:

- *Folhas de lasanha*
- *Molho à bolonhesa*
- *Molho bechamel*
- *200g de muçarela*
- *100g de parmesão*

INSTRUÇÕES:

1. *Alterne camadas de molho, lasanha e bechamel em uma travessa.*
2. *Finalize com bechamel e parmesão.*
3. *Asse a 180°C por 40-45 min.*



SUFLÊ DE FRANGO



PREPARANDO O FRANGO

INGREDIENTES:

- 500g de peito de frango
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de chá de páprica
- Sal e pimenta

INSTRUÇÕES:

1. Cozinhe o frango e desfie.
2. Refogue cebola e alho. Adicione o frango, tempere e reserve.

MISTURA PARA SUFLÊ

INGREDIENTES:

- 4 ovos
- 200ml de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha
- 100g de queijo parmesão
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Sal e pimenta

INSTRUÇÕES:

1. Derreta a manteiga e adicione farinha. Cozinhe 2 min.
2. Adicione leite gradualmente e cozinhe até engrossar.
3. Misture as gemas, queijo, frango e fermento. Tempere.
4. Incorpore as claras em neve.
5. Asse a 180°C por 25-30 min.

