

Poesia para o OvermAndo . . .

Cláudio Carvalho Fernandes

Pizza de Abobrinha "Light"

Rendimento: 2011 porções

INGREDIENTES

Massa:

3 xícara(s) (chá) de farinha de trigo
3 colher(es) (chá) de fermento químico em pó
1 unidade(s) de ovo
1 colher(es) (sopa) de margarina light
3/4 xícara(s) (chá) de leite desnatado
1 colher(es) (café) de sal

Recheio:

quanto baste de molho de tomate
5 unidade(s) de abobrinha em rodelas
quanto baste de mussarela
3 unidade(s) de tomate sem pele(s), sem sementes
10 unidade(s) de salsicha em cubos pequenos
quanto baste de orégano

PREPARO

Massa:

Junte todos os ingredientes até que a massa fique homogênea e desgrude das mãos.
Abra a massa bem fina e coloque em fôrmas redondas.

Recheio:

Espalhe o molho de tomate sobre a massa, depois coloque as rodela de abobrinhas.
Em cima das abobrinhas coloque o queijo, depois os tomates já misturados com as salsichas.

Coloque orégano a gosto. Leve ao forno médio por mais ou menos 30 minutos.

Obra original disponível em:

<http://www.overmundo.com.br/banco/poesia-para-o-overmando>