

# PIZZELAS COM QUEIJO PARMESÃO

## INGREDIENTES

### Massa

- 5 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite morno ou o suficiente até a massa dar ponto
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 pacotinho de fermento seco para pão

### Molho

- 6 tomates
- 2 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de azeite

sal e orégano a gosto  
óleo para fritura

### Cobertura

queijo parmesão ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, junte a farinha, o fermento, o sal e adicione o leite morno até a massa soltar das mãos

Ou faça o teste da bolinha

Enquanto a massa descansa, faça o molho no liquidificador

Passe para uma panela, coloque o orégano e leve ao fogo para apurar bem

Depois da massa crescida pegue um pouco da massa e abra com a mão no formato de uma pizza pequena

Leve para fritar em óleo quente (não deve deixar muito dourada)

Frite todas as massas e reserve

### Montagem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3209-pizzelas-com-queijo-parmesao.html>