



## PIZZA COM LEGUMES

### Ingredientes da massa

1 kg de farinha de trigo  
1/2 copo de leite  
30g de fermento biológico em pó (03 pacotes de 10g)  
2 ovos  
1 1/2 copo de água  
1 colher (sobremesa) de açúcar  
1 colher (sopa) de margarina  
Sal a gosto

### Recheio

1 cenoura ralada  
1 abobrinha picadinha  
1 xícara de talos diversos (coentro, couve-folha, repolho)  
Sobras de queijo raladas  
1/2 cebola  
1 dente de alho  
1 colher (sopa) de óleo

### À parte:

340 g molho de tomate (01 pacote)  
Orégano a gosto

### Modo de Preparo:

**Massa:** Dissolver bem o fermento no leite, misturar todos os ingredientes e adicionar a farinha aos poucos até formar uma massa lisa. Fazer pequenas bolinhas e deixar crescer por dois minutos. Abrir a massa para assar até ficar dourada e crocante.

**Recheio:** Fazer um refogado com os ingredientes do recheio (exceto o queijo), espalhar o molho de tomate na massa já dourada e colocar o recheio por cima, cobrir com as sobras de queijo raladas e polvilhar com orégano. Levar ao forno para derreter o queijo.

