

# PIZZELA

## INGREDIENTES

- 300ml de leite
- 2 ovos
- 150ml de azeite
- 60g de margarina
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 2 colheres (sobremesa) de sal
- 750g de farinha de trigo
- 3 tabletes de fermento biológico (15g cada)
- óleo para untar
- 1350g de lingüiça calabresa sem pele, ralada no ralador
- 500g de queijo cremoso
- 1/2 pimentão vermelho cortados em cubos
- 1/2 pimentão verde cortados em cubos
- 1/2 pimentão amarelo cortados em cubos
- 300g de queijo mussarela ralado no ralo médio

## MODO DE FAZER

- Numa tigela, misture leite, ovos, azeite, margarina, açúcar refinado, sal, farinha de trigo e fermento biológico
- Misture sovando bem, até que a massa desgrude das mãos
- Divida a massa em 2 porções
- Numa superfície lisa e enfarinhada, abra as duas porções com o auxílio de um rolo
- Numa assadeira retangular untada com óleo, faça camadas da seguinte forma:
  - A) Forre o fundo com uma porção de massa (metade)
  - B) Uma camada de lingüiça calabresa sem pele, ralada no ralador (metade de 1350g)
  - C) Uma camada de queijo cremoso (faça riscos com uma bisnaga ou saco de confeiteiro)
  - D) Uma camada de pimentões misturados
  - E) Uma camada de queijo parmesão ralado no ralo médio
- Repita as camadas
- Deixe descansar por 20 minutos
- Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 50 minutos

<http://www.casadecarnesvilapires.com.br/>