

# PIZZA CICIANA



## CONFEÇÃO

1. Depois de feita a massa da pizza do livro 1 milhão de menus, colocar os ingredientes pela seguinte ordem: molho de tomate, oregãos, queijo mozarela, fiambre, chourição, azeitonas e novamente o queijo mozarela ralado e por fim um fio de azeite.

---

2. Levar 15 min ao forno a 175°.

---

## INGREDIENTES

- MASSA DA PIZZA (RECEITA DO LIVRO 1 MILHÃO DE MENUS)
- MOLHO TOMATE: 1 FRASCO DE MOLHO DE TOMATE PARA PIZZA
- 1 PACOTE DE QUEIJO MOZARELA RALADO
- 6 FATIAS DE FIAMBRE
- 8 RODELAS DE CHOURIÇÃO
- 3 C.SOPA DE RODELAS DE AZEITONAS
- OREGÃOS Q.B.
- AZEITE Q.B.