

PÃO RECHEADO DE CALABRESA

INGREDIENTES

MASSA

700 g de farinha de trigo
1 ovo
1 1/2 xícara de leite
1/2 xícara de óleo
1 1/2 colher (sopa) de açúcar
1 pitada de sal
1 pacote de fermento biológico

RECHEIO

1 cebola picadinha
1 tomate picadinho
1 xícara de calabresa picadinha
100 g de bacon em cubinhos
1/2 lata de milho
1/2 lata de ervilha
2 colheres de sopa de azeitonas picadas
1/2 cx de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA

Bata o ovo, o leite, o óleo, o açúcar e o sal no liquidificador
Em uma bacia, coloque os ingredientes batidos e o fermento
Vá adicionando a farinha aos poucos até a massa dar liga
Depois, sove a massa até que ela fique lisa, homogênea e desgrudando das mãos
Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora

RECHEIO

Em uma panela, doure o bacon, a calabresa e a cebola
Acrescente o tomate, o milho, a ervilha e a azeitona

Refogue bem

Por último, coloque o creme de leite

O recheio deve ficar cremoso para que não vaze na hora de assar.

MONTAGEM

Após a massa dobrar de tamanho, coloque a massa em uma bancada enfarinhada e divida em dois pedaços

Abra cada parte com o auxílio de um rolo

Coloque o recheio e enrole, dobrando as laterais

Pincele uma gema e salpique orégano

Unte uma forma e asse os pães por aproximadamente 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13037-pao-recheado-de-calabresa.html>