

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>