PÃO DE LINGUIÇA, QUEIJO MINAS E ERVA DOCE

INGREDIENTES

MASSA

600 g farinha de trigo

1 colher (sopa) cheia de fermento biológico seco (30 g)

2 copos de água fria (400 ml)

3 colheres de azeite ou óleo de milho/girassol

1 colher (sopa) rasa de sal (a gosto)

RECHEIO

6 linguiças tipo toscana frescas

1 queijo minas meia cura

tomilho, orégano e sementes de erva doce a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Tire a pele das linguiças, abra no meio na longitudinal e frite até dourar dos 2 lados.

Retire do fogo e pique ou corte em fatias bem finas.

Com a massa crescida separe em 2 bolas.

Abra cada uma como uma pizza grande mais alongada para um dos lados.

Espalhe metade da linguiça sobre a massa por toda a superfície.

Em seguida espalhe fatias finas de queijo sobre a linguiça.

Complete polvilhando orégano e tomilho.

O toque final é um pouco de sementes de erva doce para dar um contraponto.

Quantidade a gosto, mas cuidado para não deixar com gosto forte de erva doce.

Em seguida feche a massa dobrando e enrolando como um rocambole.

Coloque então a massa enrolada numa forma de pudim unindo as duas pontas.

Pode também usar um recipiente redondo

Deixe descansar coberto por um pano por mais 1 hora ou até dobrar e crescer.

Aqueça o forno na temperatura de 180º C.

Leve a forma para assar na altura média do forno de 30 a 40 minutos até dourar e formar uma leve casca meio tostada.

O tempo vai variar de acordo com o forno de cada um e também ao gosto de estar mais ou menos tostada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13983-pao-de-linguica-queijo-minas-e-erva-doce.html