

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>