

CALZONE DE ESTROGONOFE

INGREDIENTES

- 2 sachês de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara de água morna
- 800 g de farinha de trigo (aproximadamente)
- 500 g de carne moída
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1/2 maço de salsinha picada
- 1 xícara de molho de tomate
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo dissolvido em um pouco de água
- 1 gema para pincelar
- 1 caixa de creme de leite
- 350 g de mussarela
- 100 g de azeitonas sem caroço picadas

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Numa panela, coloque um fio de óleo e refogue a carne moída.

Junte os temperos e acerte o sal.

Acrescente o molho e as azeitonas, deixe cozinhar uns 5 minutos.

Adicione o creme de leite e a farinha dissolvida.

Deixe engrossar e junte a salsinha, deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21214-calzone-de-estrogonofe.html>