

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 dissolvida 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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