

ENROLADINHO ASSADO DE CALABRESA

INGREDIENTES

- 10 g de fermento biológico para pão
- 1 colher (sopa) açúcar
- 1 xícara de leite morno
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 ovo
- 4 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) óleo
- 300 g de calabresa
- 300 g de extrato de tomate
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, junte o açúcar e o fermento.

Adicione o leite, ovo e sal, e mexa bem.

Acrescente a farinha e com as mãos, amasse até ficar uma massa de pão sem grudar nas mãos, deixe descansar por 20 minutos.

Em uma panela, coloque o óleo, acrescente a calabresa, deixe até dourar e adicione o extrato de tomate.

Abra a massa e coloque a calabresa, depois enrole.

Pincele com a gema, leve ao forno por 30 minutos, ou até dourar e está pronto.

Pode fazer do tamanho que preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/21955-enroladinho-assado-de-calabresa.html>