

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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