

PÃO DE CARNE AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo com fermento

1 sachê de fermento biológico

2 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara de leite

300 g de bife

1 colher de vinagre branco

salsinha

cebolinha verde

pimentão

cebola

1 dente de alho

pimenta-de-cheiro

pimenta calabresa

cominho

ervas finas

orégano

sal

açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque 1/2 sachê de fermento biológico em um copo, acrescente 1 colher (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa) de farinha de trigo, um pouco de água morna, e reserve para repousar.

Coloque em uma bacia, a farinha de trigo, 1 colher (chá) de sal, 1 ovo, 1 colher de manteiga, 1 xícara de leite.

Bata e vá acrescentando mais farinha de trigo, até adquirir consistência para sovar a massa na mão.

Acrescente o fermento que estava repousando, e acrescente salsinha bem picada com a cebolinha verde na massa e deixe repousar enquanto prepara a carne.

CARNE:

Carne: Corte a carne em tirinhas, coloque 1 colher (sopa) de manteiga em uma frigideira.

Acrescente a carne em tirinhas, alho bem picado ou moído, 1/2 cebola picada, 1 colher (chá) de cominho, 1 pitada de sal, 1 pitada de ervas finas, 1 pitada de orégano e pimenta calabresa moída a gosto.

Depois, adicione 1 colher (sopa) de vinagre e refogue até secar.

Acrescente a salsinha picada com cebolinha verde, cebola bem picada e pimenta-de-cheiro bem picada, refogue por mais 2 minutos e desligue.

Corte o pimentão em tirinhas mais ou menos do mesmo tamanho das tirinhas da carne e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Estire a massa com um rolo em formato de retângulo, corte em formato para fazer o trançado, coloque a carne no centro junto com o pimentão em tirinhas, e vá trançando a massa para fechar.

Após fechado, pincele por cima com gema de 1 ovo e coloque no forno a 180° C, por 15 a 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23698-pao-de-carne-ao-forno.html>