

ENROLADO DE LINGUIÇA E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 tabletes (de 15 g cada) de fermento biológico
1 xícara (chá) de leite morno
1 xícara (chá) de óleo
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
farinha de trigo até dar ponto de abrir (quando não gruda mais na mão)
1 ovo

RECHEIO:

Recheio: 300 g de linguiça calabresa
1 cebola grande picada em cubinhos
3 tomates picados em cubinhos
1 copo de requeijão
sal a gosto
orégano

MODO DE PREPARO

Desmanche o fermento ao leite morno e acrescente os outros ingredientes da massa, menos o ovo, misturando bem até ficar homogênea.

Deixe a massa descansar, coberta por, 1 hora.

Enquanto isso corte a linguiça ao meio no sentido do comprimento e depois fatie em meia-lua.

Frite a linguiça em sua própria gordura até ficar ligeiramente dourada.

Escorra e reserve, após o descanso, sove bem a massa, divida ao meio e abra cada parte separando até ficar com 0,5 cm de espessura.

Distribua a linguiça, a cebola e o tomate por cima da cada retângulo de massa.

Acrescente colheradas de requeijão em diversos pontos da massa e tempere com sal e orégano a gosto. Enrole, utilizando a clara para grudar o fim da massa após enrolar.

Coloque os dois enrolados com as junções de massa para baixo em uma assadeira untada e enfarinhada. Pincele os enrolados com a gema e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, para assar por 40 a 50 minutos ou até dourar.

Sirva morno ou frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24111-enrolado-de-linguica-e-requeijao.html>