

PÃO DE LINGUIÇA CASEIRO

INGREDIENTES

1 ovo

1 colher (sopa) rasa de açúcar

1/2 colher (sopa) rasa de sal

1/2 xícara de óleo

2 copos de água levemente morna

1 kg de farinha de trigo

1 envelope de fermento biológico seco (10 g)

2 linguiças calabresa picadas

200 g de mussarela

1 cebola picada

azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

Numa tigela grande, misture os cinco primeiros ingredientes.

Junte o fermento à farinha e vá despejando aos poucos na tigela, mexendo sempre.

Sove a massa até que ela não grude mais em suas mãos.

Deixe a massa descansar por 1h (ela irá dobrar de tamanho).

Numa panela, doure a cebola no óleo ou azeite e refogue a linguiça calabresa e azeitonas.

Divida a massa em 5 porções.

Abra cada porção e recheie com a linguiça e mussarela.

Se desejar, pincele com uma gema.

Deixe descansar por mais meia hora (a massa novamente irá crescer).

Leve ao forno aquecido a 200°C por 45 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/24219-pao-de-linguica-caseiro.html>