

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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