

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>