

BAGUETE DE CALABRESA COM QUEIJO PROVOLONE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo e 1/2 de leite

1 copo e 1/2 de água

1 concha de óleo

1 ovo inteiro

1/2 colher de sal

1 colher de açúcar

70 g de fermento biológico (pão)

2 copos (requeijão) de farinha de trigo

1 copo (requeijão) de amido de milho (maisena)

RECHEIO:

Recheio: 2 calabresas trituradas rapidamente

200 g de provolone triturado

1 cebola bem batida

1 tomate sem peles e sem sementes batidos

orégano a gosto

1 colher (sopa) de azeite para misturar tudo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture o leite e a água em uma vasilha.

Leve ao fogo para amornar e despeje o fermento, o sal, o ovo, o açúcar e o óleo.

Misture tudo muito bem, adicione o amido e a farinha de trigo.

Sove muito bem, recheie, enrole e coloque em cima fatias de mussarela.

Pincele com gema e asse por 40 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola, o tomate com o azeite.

Junte as calabresas e o orégano e retire do fogo.

Coloque o provolone e recheie a massa antes de levá-la ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25156-baguete-de-calabresa-com-queijo-provolone.html>