

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, enrola 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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