

# 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>