

# PÃO SEGURA MARIDO DA TATA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo  
2 copos de leite morno equivalente ao copo de requeijão  
1 copo de óleo (o mesmo copo do requeijão)  
1 colher (sopa) de fermento  
sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 250 g de presunto  
250 g de mussarela  
massa de tomate  
requeijão (pode ser catupiry)  
orégano

## MODO DE PREPARO

Junte o leite morno, o óleo, o fermento e o sal em uma vasilha.  
Acrescente um pouco de farinha.  
Vá acrescentando mais farinha, misturando sempre a massa com as mãos para sentir o ponto.  
Acrescente farinha e misture até a massa ficar consistente e soltar das mãos e da vasilha.  
Deixe descansar por 15 minutos.  
Divida a massa, e abra uma das partes em uma superfície limpa e seca, com as mãos ou com um rolo.  
Espalhe uma camada de massa de tomate, cubra com presunto e depois a mussarela.  
Espalhe uma camada de requeijão e polvilhe orégano.  
Dobre as beiradas da massa e enrole como se fosse um rocambole e faça o mesmo com a outra parte da massa.  
Leve ao forno preaquecido por cerca de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26661-pao-segura-marido-da-tata.html>