

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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