

CACHORRO QUENTE DE FORNO NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 ml de leite
200 ml de óleo
3 ovos
100 g queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de sal
300 g de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola média picada
2 dentes de alho amassados
1/2 xícara de pomarola tradicional (ou lata)
300 g de salsicha
1/2 xícara de milho
1/2 xícara de ervilha
cheiro-verde picado
sal, pimenta e orégano a gosto
300 g mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento, por aproximadamente 5 minutos. Pare de bater e acrescente o fermento.

Bata por mais 30 segundos.

RECHEIO:

Recheio: Refogue todos os ingredientes um a um por aproximadamente 10 minutos.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque metade da massa em uma forma retangular 45 x 35, untada e enfarinhada.

Acrescente a mussarela em fatias, despeje todo do recheio já frio e acrescente mais uma camada de mussarela fatiada.

Cubra com o restante da massa.

Polvilhe queijo ralado por cima e leve no forno preaquecido 180º C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Retire do forno e sirva quente ou frio.

Se preferir, pode cortar em quadradinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26703-cachorro-quente-de-forno-no-liquidificador.html>