PÃO RECHEADO COM CALABRESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de óleo

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento biológico seco

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio:2 gomos grandes de linguiça calabresa ralada grossa

1 xícara (chá) queijo mussarela ralado

Orégano a gosto

PARA PINCELAR:

Para pincelar:1 gema

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes do recheio em uma tigela e reserve.

MASSA:

Massa:Em uma tigela coloque todos os ingredientes da massa e misture bem até virar uma massa homogênea.

Se ficar grudenta, vá acrescentando mais farinha de trigo até que a massa não grude nas mãos.

Divida a massa em 3 partes iguais e divida o recheio também em 3 partes iguais.

Abra uma das partes da massa com um rolo, distribua uma das partes do recheio sobre ela e enrole em forma de rocambole.

Faça esse mesmo processo com as outras partes da massa.

Depois de ter enrolado os 3 pães, pincele-os com a gema e coloque em uma assadeira retangular grande untada com margarina.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC e deixe assar até que fiquem dourados.

Essa massa é muito versátil, vocês podem variar os recheios à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28272-pao-recheado-com-calabresa.html