

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 180°C 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>