

# PASTELÃO DE CALABRESA ACEBOLADO COM PIMENTA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 2 linguiça calabresa

1 cebola inteira em rodela

1 colher de manteiga ou margarina

1 pitada de pimenta (opcional)

extrato de tomate (somente para deixar um gosto, não exagere)

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes (coloque o óleo aos poucos enquanto mistura a massa com uma colher e adicionando a farinha, antes da sova).

Dicas, compre o fermento por peso vendido geralmente em padaria, misture o fermento com 1 colher de sopa de açúcar e mexa até que o fermento fique líquido, fazendo a massa ficar bem leve.

A massa triplica de tamanho, após ela ficar bem grande, sove um pouco somente para que ela fique bem lisa e deixe crescer novamente.

Após, abra com um rolo de acordo com o recheio (recheios que são úmidos precisam de um pouco de corpo na massa), para os demais a massa pode ser fina.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28927-pastelao-de-calabresa-acebolado-com-pimenta.html>