

CALZONE DE BACALHAU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de sal

1 xícara (café) de água

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 2 colheres de (sopa) de cheiro-verde picado

2 colheres de (sopa) de molho de tomate

1/2 colher de (sopa) de cominho

1 xícara de (chá) de azeite

200 g de postas de bacalhau

1 pimentão vermelho sem sementes

sal e pimenta a gosto

1 pitada de açafreão

2 cebolas

PARA PINCELAR:

Para pincelar: 1 gema batida com gotas de azeite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes em uma tigela.

Amasse bem com as mãos.

Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Ferventar o bacalhau, escorrer, retirar a pele e as espinhas e separar em lascas.

Picar a cebola e dourar no azeite.

Acrescentar o cheiro-verde, o cominho e o pimentão em cubos.

Mexer e misturar o molho de tomate.

Refogar por 10 minutos em fogo baixo.

Adicionar as lascas de bacalhau, o açafão e temperar com sal e pimenta.

Cozinhar por mais 20 minutos e deixar esfriar bem.

MONTAGEM:

Montagem: Abrir com o rolo, as bolas de massa reservada e acrescentar o recheio.

Fechar cada uma como um pastel e pincelar com a gema.

Assar em forno médio até dourar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28954-calzone-de-bacalhau.html>