

PÃO ENROLADO DA KUCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 tablete de fermento para pão

1 colher(sopa) de açúcar

1 ovo inteiro batido

100 g de margarina

1 colher (café) de sal

1 copo de iogurte natural

350 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:2 gomos de linguiça calabresa

1/2 cebola

1 maço de cheiro verde

200 g de mussarela

1/2 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Amasse o fermento com o açúcar até ficar líquido.

Depois junte todos os outros ingredientes na ordem da receita.

Amasse até desprender das mãos e deixe crescer por cerca de 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Refogue duas linguiças calabresas, após isso moa no liquidificador e reserve.

Refogue meia cebola em um fio de azeite, misture a calabresa moída e deixe refogar.

Acrescente o cheiro verde e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma superfície enfarinhada coloque metade da massa e abra com um rolo até formar um círculo médio.

Recheie com fatias de mussarela, a calabresa e umas colheradas (de chá) de requeijão.

Enrole a massa como um rocambole, pincele com uma gema, salpique queijo ralado por cima e leve ao forno até dourar.

A massa rende dois pães.

Colocar um ao lado do outro em uma assadeira grande.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29386-pao-enrolado-da-kuca.html>