

ITALIANO DE PRESUNTO E QUEIJO (OU JOELHO)

INGREDIENTES

200 ml de leite (temperatura ambiente)

1 ovo

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de orégano

20 g de fermento biológico (ou 1 saquinho de fermento para pão)

350 g de trigo

1 ovo para pincelar

presunto e queijo ao seu gosto

MODO DE PREPARO

Misture o leite, sal, açúcar, orégano e fermento numa vasilha até dissolver todos os ingredientes.

Adicione o trigo aos poucos até dar liga.

Se precisar de um pouco mais, acrescente até desgrudar das mãos.

Abra e estique a massa bem fina.

Coloque queijo e presunto.

Enrole como um rocambole.

Pincele com ovo e deixe descansar por 30 minutos.

Asse a 180°C até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29966-italiano-de-presunto-e-queijo-ou-joelho.html>