

# ROSCA DE LINGUIÇA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 600 g de farinha de trigo  
2 colheres (sopa) de açúcar  
1/2 colher (sopa) de sal  
10 g de fermento biológico seco  
1/3 xícara (chá) de óleo  
2 ovos inteiros  
240 ml de água em temperatura ambiente

### RECHEIO:

Recheio: 5 gomos de linguiça toscana, ou de pernil  
1 cebola grande picada  
1 tomate grande sem sementes e picado  
15 azeitonas verdes picadas  
orégano a gosto  
1/2 xícara (chá) de salsinha picada  
1 colher (chá) de sementes de erva-doce  
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma tigela coloque 500 g de farinha de trigo (reserve os 100 g restantes), o açúcar, o sal e misture bem. Acrescente o fermento e misture novamente. Faça uma cova no centro da tigela, coloque o óleo, os ovos e a água e misture bem. Coloque a massa em cima de uma mesa ou da pia e vá secando a massa com o restante da farinha reservada (dependendo do tamanho dos ovos e da qualidade da farinha, pode precisar um pouco mais de farinha de trigo). Sove muito bem a massa e coloque para crescer coberta com um pano por 40 minutos.

### RECHEIO:

Recheio: Coloque os gomos de linguiça em uma panela com água e leve para ferver por uns 10 minutos. Retire da água, deixe esfriar, retire a pele e corte em pedacinhos. Em uma tigela misture a linguiça, a cebola, o tomate, as

azeitonas, o orégano, a salsinha e as sementes de erva-doce. Mexa bem, tempere com sal (cuidado com o sal, pois a linguiça e o queijo parmesão já são salgados) e reserve.

#### MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa em formato de retângulo mais ou menos 40X25 cm, espalhe o recheio reservado.

Salpique o queijo parmesão por cima e enrole como rocambole, apertando bem. Dê o formato de rosca, unindo bem o encontro das duas pontas, ou se preferir de formato de baguete.

Faça alguns cortes em cima, deixe crescer por mais 40 minutos e leve em forno frio a 200°C por 40 minutos ou até que esteja assado e corado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31969-rosca-de-linguica.html>