

# PÃO DE HOT DOG RECHEADO DA JOSI

## INGREDIENTES

### SUGESTÕES DE RECHEIO:

Sugestões de recheio:

#### RECHEIO DE CALABRESA COM REQUEIJÃO CREMOSO:

Recheio de calabresa com requeijão cremoso:1 linguiça calabresa em fatias

250gr de requeijão cremoso

orégano

#### RECHEIO DE PIZZA:

Recheio de pizza:fatias de presunto a gosto

queijo mussarela em fatias ou ralada a gosto

orégano

tomate

requeijão

#### RECHEIO DE ESCAROLA COM QUEIJO:

Recheio de escarola com queijo:1 maço pequeno de escarola lavado, escorrido e picado

azeite

alho picadinho

sal

mussarela ralada a gosto

## MODO DE PREPARO

### SUGESTÕES DE RECHEIO:

Sugestões de recheio:

#### RECHEIO DE CALABRESA COM REQUEIJÃO CREMOSO:

Recheio de calabresa com requeijão cremoso:Refogue rapidamente a calabresa sem óleo e deixe esfriar.

Abra a massa, coloque a calabresa no centro e por cima o requeijão, polvilhe o orégano e faça cortes na lateral da massa.Vá modelando puxando um lado por vez alternadamente até terminar.

Deixe crescer e leve ao forno para assar.

### RECHEIO DE PIZZA:

Recheio de pizza:Abra a massa, espalhe as fatias de presunto, por cima a mussarela e polvilhe com o orégano e o tomate picadinho e o queijão.

Faça um rolo com a massa para que seu recheio não vaze.Deixe crescer,Leve ao forno para assar.

### RECHEIO DE ESCAROLA COM QUEIJO:

Recheio de escarola com queijo:Aqueça o azeite e doure o alho.Junte a escarola e refogue rapidamente.Acrescente um pouquinho de sal e deixe esfriar.

Abra a massa, coloque a escarola em uma das bordas, espalhe a mussarela por cima da escarola.Vá enrolando até chegarem aos cortes da outra borda.

Deixe crescer, e leve ao forno para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32332-pao-de-hot-dog-rechado-da-josi.html>