

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 requeijão.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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