

LANCHE PRÁTICO COM MORTADELA E QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 xícara (chá) de salsinha picada

1 colher (sopa) de olhas de manjericão

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

3 colheres (sopa) de parmesão ralado

1 cubinho de caldo de legumes

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:100 g de mortadela em cubinhos

100 g de muçarela em cubinhos

1 tomate sem sementes picado

1 cebola média picada

1 colher (chá) de orégano desidratado

sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os sete primeiros ingredientes até homogeneizar. Adicione a farinha misturada com o fermento em duas partes, batendo a cada adição, até incorporar. Despeje metade da massa em forma retangular e distribua por cima o recheio. Cubra com o restante da massa e asse em forno moderado preaquecido por trinta minutos ou até a massa firmar e dourar levemente. Corte os pedaços e sirva quente ou morno.

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes, tempere com sal a gosto e utilize em seguida.