

ENROLADO DE CALABRESA

INGREDIENTES

PARA PINCELAR:

Para pincelar: 2 gemas

2 colheres de sopa de café pronto pode ser já adoçado.

RECHEIO:

Recheio: 500 g de linguiça calabresa ralada

4 tomates médios sem semente picadinho

1 cebola grande picadinha

4 colheres de (sopa) de vinagre

salsa e cebola a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do recheio e reserve.

Amorne a água com o óleo e adicione ao açúcar e ao sal.

Vá colocando farinha aos poucos misturando com as pontas dos dedos, até que não grude mais nas mãos, aproximadamente 800 g.

Não é necessário sovar muito apenas deixe a massa bem homogeneizada. Vá cortando pedaços, abrindo com o rolo, abra a massa retangular e fina.

Coloque o recheio e enrole como rocambole ou no formato que preferir.

Vá colocando em uma assadeira untada e polvilhada com farinha.

Com a ajuda de um garfo bata as gemas com o café e pincele os salgados. Salpique orégano. Leve para assar em temperatura média alta até dourar. Não é necessário deixar descansar para assar. Essa massa também serve para fazer esfirras e bauru.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33352-enrolado-de-calabresa.html>