

PÃO RECHEADO COM CALABRESA E PROVOLONE

INGREDIENTES

2 tomates sem sementes
farinha de trigo até dar o ponto
4 ovos inteiros
1 copo e 1/2 de leite
1/2 copo de óleo
2 colheres de (sopa) de azeite
2 tabletes de fermento biológico (30 g)
1 colher (chá) de açúcar
1 colher (chá) de sal
1 cebola picada
1 gomo de calabresa grande
provolone picado a gosto
pimenta-do-reino opcional
provolone ou parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Pique a cebola.
Amasse a calabresa com as mãos até ficar esfarelada.
Pique o provolone ou parmesão (ou os dois).
Misture tudo junto, coloque pimenta, orégano e tomate a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Corte a massa ao meio e estique bem com um rolo.
Coloque o recheio e enrole como rocambole.
Faça a mesma coisa com a segunda massa, pincele com ovo e leve ao forno baixo até crescer.
Quando crescido aumente para médio e deixe até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35495-pao-recheado-com-calabresa-e-provolone.html>