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

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Pique a cebola.

provolone ou parmesao a gosto

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.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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