

# 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 parmesao 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>