

PÃO RECHEADO ESPECIAL (QUEIJO E PRESUNTO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 g de fermento biológico

1 colher de sopa de açúcar

200 ml de leite morno

1/2 colher de sopa de margarina derretida

1/2 kg de farinha de trigo

2 ovos

RECHEIO:

Recheio:2 colheres de sopa de óleo

1 cebola grande picada

4 tomates picados

300 g de queijo muçarela picado

300 g de presunto picado

Sal, pimenta e salsinha a gosto

1 ovo batido para pincelar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture o fermento e o açúcar.

Junte o leite, o sal, os ovos e a farinha de trigo. Sove até ficar homogênea e que se solte das mãos.

Deixe a massa descansar por 15 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Em uma frigideira aqueça o óleo e refogue a cebola, a salsinha, o tomate. Acerte o sal e a pimenta.

Apague o fogo e acrescente ao molho o presunto e o queijo picado.

Abra a massa com um rolo, formando um retângulo.

Recheie, enrole como se fosse fazer um rocambole e pressione as laterais.

Ponha na assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo. Deixe descansar por mais 15 minutos.

Pincele com o ovo.

Asse em forno médio por 30 minutos ou até que doure.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36699-pao-rechado-especial-queijo-e-presunto.html>