

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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