

CALZONE DE FRANGO COM ESPINAFRE ASSADO

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa:30 g de fermento biológico
- 1 colher de (sobremesa) de sal
- 2 colheres (sobremesa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 xícaras (chá) de água morna
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 gema para pincelar
- 1 colher de (sobremesa)de azeite para untar a forma

RECHEIO:

- Recheio:1 peito de frango grande desfiado
- 1 tomate picado sem semente e sem pele
- salsinha e cebolinha a gosto
- 1 prato raso de espinafre picado
- 1 cebola pequena picada
- 2 dente de alho amassado
- 1 colher (sopa de azeite)
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

- Massa:Em uma tigela coloque o fermento biológico, sal, açúcar e o azeite, dissolva com uma colher.
- Coloque a água morna, mexa e em seguida coloque o trigo .
- Sove a massa até ficar uma massa esfarinhada.
- Despeja a massa numa superfície seca e sove bem até ficar uma massa consistente.
- Divida as massas iguais e faça bolinhas do tamanho de limões.
- Abra as massas com o rolo e coloque o recheio.
- Enrole como se fosse pastel, coloque em uma forma untada com azeite.
- Pincele os calzones.

Leve ao forno preaquecido a 150°C por cerca de 30 minutos ou até dourarem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37566-calzone-de-frango-com-espinafre-assado.html>