

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 dentes 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.
Despeje 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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