

# 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 150ºC 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>