

MASSA PARA TODOS OS TIPOS DE ASSADOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 50 g de fermento biológico
2 colheres (sopa) cheia de açúcar cristal
1 colher (sopa) média sal
300 ml de leite morno
150 ml de água morna
1 ovo pequeno
1 kg de farinha de trigo
3/4 de xícara de óleo (75 ml)

RECHEIO OPCIONAL:

Recheio Opcional: Esfilha de Carne
1/2 kg de carne moída magra
1 colher (chá) de sal
3 tomates picadinhos
1 cebola picada média bem picadinha
2 dentes de alho espremidos
1/2 xícara de azeitona picadinha
2 limões espremidos
salsinha e cebolinha a gosto

PÃO CALABRESA:

Pão Calabresa: 400 g de calabresa moída
250 g de queijo prato
1 cebola ralada (opcional)
1/2 xícara de azeitona picadinha
1 colher de azeite

PARA PINCELAR:

Para Pincelar: 1 ovo

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Carne:

Eu misturo todos os ingredientes e recheio as esfihas com a carne crua, quando ela vai pro forno vira um bolinho dentro da esfiha, mas a carne também pode ser refogada, pra quem prefere a carne soltinha.

Calabresa:

Em uma panela coloque o azeite e refogue a cebola, assim que a cebola dourar coloque a calabresa moída e as azeitonas, e refogue levemente.

Deixe esfriar e adicione o queijo prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37652-massa-para-todos-os-tipos-de-assados.html>