

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 agua 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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