

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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