

PÃO DE QUEIJO MINEIRO COM RECHEIO

INGREDIENTES

- 1 kg de polvilho azedo
- 2 copos americanos de água fria
- 2 copos americanos de leite
- 1 copo e 1/2 de óleo
- 6 ovos caipiras
- 700 g de queijo mineiro
- 3 linguiças calabresas
- 1 cebola média
- 1 colher de sopa de orégano
- 2 batatas grandes cozidas
- 1 colher de sopa de sal

MODO DE PREPARO

Peneire o polvilho para que fique bem fininho.

Acrescente os 2 copos de água fria e sove bem.

Ferva os 2 copos americanos de leite com 1 copo de óleo, quando levantar fervura escale o polvilho.

Mexa no primeiro momento com uma colher de pau, depois com as mãos.

Ainda morno acrescente 6 ovos já batidos e vá acrescentando os outros ingredientes um a um, lembrando que o queijo e a calabresa são ralados do lado grosso do ralo.

Se precisar vá acrescentando óleo e leite, podem ser frios mesmo, para dar o ponto.

Faça bolinhas e coloque em uma forma untada, leve para assar até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39206-pao-de-queijo-mineiro-com-recheio.html>