

PÃO ITALIANO DE CALABRESA E QUEIJO

INGREDIENTES

700 ml de água morna

1/2 xícara de açúcar

1 colher (sopa) cheia de sal

1 xícara de óleo

3 ovos inteiros com 5 gotas de limão

3 envelopes de fermento biológico

4 calabresas grandes cortadas em cubinhos e refogadas(alho, cebola e cheiro verde)

100 g de azeitonas fatiadas sem caroço

150 g de mussarela picada

3 colheres(sopa)de azeite português

1 kg de farinha de trigo

orégano

MODO DE PREPARO

Colocar a água morna no liquidificador, acrescentar o açúcar, sal, óleo, ovos e fermento.

Juntar 3 xícaras de farinha de trigo e bater.

Vá acrescentando o trigo devagar.

Passe para um recipiente plástico.

Acrecente o resto do trigo aos poucos até a massa começar a soltar do fundo.

Vá mexendo com uma colher de pau devagar.

Acrecentar a calabresa refogada (reservar um pouco).

Colocar numa forma retangular média(40 x30 cm)devidamente untada e enfarinhada.

Cobrir com a mussarela picada, a calabresa reservada, azeitonas, orégano e salpicar o azeite português.

Deixar descansar até crescer.

Levar ao forno médio preaquecido por mais ou menos uns 40 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40289-pao-italiano-de-calabresa-e-queijo.html>