

PIZZA ENROLADA DE MORTADELA COM MUSSARELA

INGREDIENTES

1 kg de trigo
50 g de fermento para pão
1 copo de óleo
1 copo e 1/2 de leite morno
1 colher rasa de sopa de açúcar
1 colher rasa de sopa de sal
2 ovos
300 g de mortadela
300 g de mussarela
1 lata de molho de tomate, tipo Pomarola

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite morno, acrescente o óleo, os ovos, o açúcar e o sal e mexa mais um pouco.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos, até obter uma massa que não grude nas mãos.

Divida a massa em seis pedaços. Não é preciso deixá-la descansar.

Abra as massas e recheie com o molho de tomate, mortadela e a mussarela.

Depois enrole igual a um rocambole, pincele com gema e leve para assar em forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos.

Não se preocupe se a massa abrir na hora em que estiver assando.

Se quiser, dar um toque especial ao recheio acrescente orégano, fica muito bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40551-pizza-enrolada-de-mortadela-com-mussarela.html>