

PÃO CASEIRO COM LINGUIÇA DA VICKY

INGREDIENTES

PÃO:

Pão:1 tablete de fermento biológico

1 colher (sopa) de açúcar

1 xícara de água morna

2 colheres (sopa) margarina

1 colher de sal

1 ovo

4 xícaras de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:3 linguiças grandes (tipo toscana)

óleo para fritar

salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

PÃO:

Pão:Em um refratário misture o fermento biológico com o açúcar, até que ele dissolva formando uma calda.

Em seguida junte a água morna, margarina, sal e o ovo e vá mexendo bem.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos na mistura até que desgrude das mãos. Se precisar pode colocar mais farinha de trigo.

Amasse bem o pão e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Em um panela coloque o óleo para esquentar.

Retire as linguiças da capa (pele) que as envolve, colocando na panela somente a carne (parte cremosa de dentro). Você pode fazer isso pressionando-as com os dedos do começo ao fim.

Frite no óleo quente.

Em um liquidificador ou triturador, triture a linguiça que você acabou de fritar.

Pegue a linguiça e a salsinha e vá amassando junto com o pão, amasse bem para que eles se juntem em toda a massa.

Faça uma bola e deixe descansar por 40 minutos.

Após coloque em um forma de sua preferência e asse em forno médio, por 30 minutos ou até dourar, se preferir passe uma gema batida em cima do pão para ele ficar mais douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41171-pao-caseiro-com-linguica-da-vicky.html>