

PÃO ITALIANO DE CALABRESA

INGREDIENTES

2 ovos
5 gotas de essência de baunilha
750 ml de água morna
1 kg de farinha de trigo
3 calabresas sadia picante
orégano (à vontade)
150 g de azeitonas picadas
1 xícara de óleo
1 colher de sopa de sal
1/2 xícara de açúcar
3 pacotes de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Cortar a calabresa em cubinhos, temperar com cheiro, cebola, alho, orégano e refogar no azeite. Reservar.

Bater no liquidificador todos os ingredientes e ir colocando o trigo aos poucos.

Quando a massa ficar mais grossa transferir para uma vasilha e continuar colocando trigo até desgrudar do fundo da mesma.

Misturar a calabresa, orégano e azeitonas reservadas a massa.

Colocar em uma forma retangular média untada e enfarinhada.

Cobrir com um pouco de calabresa, orégano e azeitonas picadas.

Deixar descansar por uns 20 minutos, até crescer.

Colocar em forno quente a 280°C por uns 20 minutos.

Esperar dourar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41881-pao-italiano-de-calabresa.html>