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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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