

ENROLADO DE PÃO SABOR PIZZA

INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma
150 g de queijo mussarela ralado
150 g de presunto ralado
1 linguiça calabresa picada em rodelas
4 files de peito de frango desfiado
3 colheres (sopa) de molho de tomate
2 colheres (sopa) de requeijão cremoso
1 ovo cozido picado em rodelas
2 tomates médios em rodelas
1 pimentão verde em rodelas
1 cebola media em rodelas
2 palmitos pequenos em rodelas
3 colheres (sopa) de azeitona verde picada
1/2 lata de milho verde escorrido
1 gema de ovo
grãos de gergerlim e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe em água quente por 2 minutos os pimentões e a cebola e reserve.

Com o auxílio de um plástico filme que possa ir ao forno coloque por cima uma camada dos pães com as cascas já retiradas com um pedacinho muito mínimo sobre o outro.

Faça mais uma camada de pão do mesmo jeito e coloque por cima mais plástico filme.

Com um rolo amasse bem os pães e tire a parte de cima do plástico filme.

Acrescente sobre os pães o molho de tomate, o presunto, o frango, o queijo mussarela, o milho, o palmito, a azeitona, o milho, a cebola, o pimentão, o tomate, a linguiça calabresa, o ovo, o requeijão cremoso, o orégano e um fio grande de azeite e enrole com a ajuda do plástico filme com muito cuidado

Passo o enrolado para uma forma, retire o plástico e com o auxílio das mãos pincele a massa com a gema ligeiramente batida e enfeite com grãos de gergelim.

Leve ao forno preaquecido a 280°C por 15 minutos e sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41944-enrolado-de-pao-sabor-pizza.html>