

# TAMPF KLEIS

## INGREDIENTES

- 1 kg carne de porco ( pernil sem pele e osso) cortada em cubos
- 500 g de linguiça calabresa cortada em cubos
- 300 g de bacon cortado em cubinhos
- 1 cebola média cortada em cubos
- 2 dentes de alho fatiados
- 1 cabeça de repolho cortada grosseiramente
- 600 g de farinha de trigo
- 1 xícara de água morna
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de café de sal
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de fermento químico para pão

## MODO DE PREPARO

Faça o pão (misture os ingredientes e amasse - trigo, água, açúcar, sal , azeite, fermento).

Enquanto espera crescer o pão, frite as carnes, primeiro coloque o bacon com 1 colher de azeite, acrescente o pernil e a calabresa. ( não é necessário acrescentar sal pois a calabresa salga).

Após a fritada estar pronta acrescente repolho cru cortado grosseiramente, para fazer uma espécie de caminha para receber os pães já crescidos.

Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por 40 minutos, não é necessário colocar água o repolho soltará o que precisamos para cozinhar os pães no vapor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43436-tampf-kleis.html>