

CALZONE – RECEITA DA QUERIDA DALVA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 1/2 copos (comum) de água
1/2 copo (comum) de óleo
1/2 copo de açúcar
1 colher (chá) de sal
60g de fermento
1,5 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

RECHEIO:

Recheio: 500 g de ricota temperada ao seu modo ou qualquer outro recheio que quiser, como frango ou carne

MODO DE PREPARO

Leve para amornar a água, o óleo, o açúcar e o sal.

Com um pouco dessa água morna desmanche em uma bacia o fermento.

Vá juntando aos poucos o restante da água e a farinha, alternadamente. Sove bem em uma superfície lisa e com farinha.

Separe a massa em bolinhas e deixe crescer por alguns minutos (15-30).

Abra cada bolinha e recheie.

Feche com a ajuda dos dedos. Pincele gema misturada um pouquinho de leite e uma pitada de açúcar. Se quiser coloque queijo ralado ou orégano por cima.

Leve ao forno médio em assadeira untada por 40 minutos, ou até que fique dourado.

Faço meia dessa receita e rende 12 calzones grandes.

É muito macio!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43890-calzone-receita-da-querida-dalva.html>