

PÃO RECHEADO COM SALSICHA

INGREDIENTES

15 g de fermento biológico fresco
1/2 xícara de leite
1 colher (sopa) açúcar
1 colher (sopa) de sal
3 colheres (sopa) manteiga
1 ovo
3 xícaras farinha de trigo
8 salsichas cortadas em rodelas
1/2 cebola picada
1/2 tomate picado
sal, orégano e azeite
1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela dilua o fermento no leite. Junte o açúcar, sal, manteiga e ovo. Coloque a farinha aos poucos, e misture até obter uma massa homogênea.

Cubra e deixe a massa por 30 minutos.

Enquanto isso prepare o recheio, numa tigela coloque a salsicha, o tomate, a cebola, uma colher de café de azeite, uma pitada de sal e misture.

Depois sove a massa por 5 minutos, abra (não deixe ficar muito fina para não furar) e espalhe todo o recheio, depois enrole como um rocambole e corte ao meio.

Por último, passe a gema de ovo na peneira e pincele as duas partes, salpique orégano e leve ao forno preaquecido por 20 minutos aproximadamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/44081-pao-recheado-com-salsicha.html>