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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44081-pao-recheado-com-salsicha.html