

PÃO DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 cebolas grandes picadas

20 azeitonas picadas

400 g de linguiça toscana

1 lata de molho de tomate pronto

Queijo mussarela (opcional)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Tire a pelinha da linguiça, coloque em uma tigela com a cebola, a azeitona o molho e o queijo picadinho, misture bem e reserve.

MASSA:

Massa: Em uma tigela dissolva o fermento no leite morno, junte a água, o óleo, o sal e aos poucos a farinha. Amasse bem até soltar das mãos.

Cubra a massa com um pano e deixe descansar por uma hora.

Divida a massa em 2 partes, abra com um rolo (não muito fina), coloque o recheio na massa inteira e enrole como um rocambole largo. Pincele com a gema.

Assar por uns 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44519-pao-de-linguica.html>