

ENROLADO DE PRESUNTO E QUEIJO (MASSA PODRE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha
60 g de fermento para pão ou 4 tabletes
1 copo americano de óleo
2 colheres de chá de sal
1 colher de sobremesa de açúcar
1/2 litro de água

RECHEIO:

Recheio: presunto
mussarela
tomate
cebola
orégano

MODO DE PREPARO

Em uma bacia ou refratário grande, colocar a água, o óleo, sal, açúcar e por último o fermento, sovar e não deixar a massa pesada.

Fazer em média 20 bolas com a massa.

Deixar crescer por 20 minutos.

Abrir com um rolo, rechear com uma fatia de presunto e mussarela, uma por cima da outra.

Por último colocar uma mistura de tomate e cebola picados temperado apenas com sal e orégano (colocar mais ou menos uma colher de sopa para cada enrolado).

Fechar da forma que achar melhor, pode ser dobrando a parte de cima depois a de baixo por último dobrando as beiradas.

Pincelar com gema, assar de 30 a 40 minutos em forno a 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45572-enrolado-de-presunto-e-queijo-massa-podre.html>