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 oleo

2 colheres de cha 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 óloo, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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