

PÃO MISTO DO BATATA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 g de presunto moído

200 g de salame moído

200 g de provolone ralado grosso

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ingredientes da massa, menos a farinha. Coloque em uma vasilha e adicione a farinha aos poucos, mexendo até soltar da lateral da mesma. Sove a massa por 10 minutos sobre uma superfície enfarinhada e deixe descansar por 1 hora. Abra a massa com um rolo e espalhe os ingredientes do recheio sobre a mesma, enrole como rocambole e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Pincele a gema sobre o pão e leve ao forno médio pré aquecido por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47053-pao-misto-do-batata.html>