STRUDEL DE CALABRESA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de linguiça calabresa

3 fatias de bacon

1 cebola picada

2 tomates picados

1/2 xícara de chá de cheiro verde

1/2 pote de requeijão cremoso

Temperos a gosto

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma frigideira frite o bacon.

Junte a linguiça sem a pele e frite.

Adicione a cebola e o tomate, cozinhe por alguns minutos.

Junte o cheiro verde, os temperos a gosto mexa e desligue o fogo.

MASSA:

Massa:Em um recipiente coloque a farinha de trigo (reserve um pouco),margarina, ovo levemente batido sal, água.

Mexa com as mãos.

Sove sobre uma superfície lisa, e se necessário utilize a farinha reservada.

Deixe descansar por dez minutos.

Abra a massa bem fina com o rolo.

Espalhe o requeijão e o recheio.

Enrole, coloque em assadeira forrada com papel alumínio.

Pincele a gema e asse por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47656-strudel-de-calabresa.html