

# ENROLADINHO DE PIZZA COM SALSICHA

## INGREDIENTES

### PARA A MASSA:

Para a massa: 3 xícaras de trigo  
1 colher de sopa de fermento químico  
1/2 colher de chá de sal  
1/2 colher de sopa de açúcar  
1 xícara de chá de leite líquido  
4 colheres de sopa de óleo de soja ou girasol  
2 ovos

### RECHEIO:

Recheio: 2 salsichas  
1/2 cebola picadinha  
1/2 tomate picadinho  
1/2 colher de chá de óleo ou manteiga de sua preferência  
1/2 colher de chá de alho picado  
Extrato de tomate  
Orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma vasilha peneire o trigo, o fermento, o sal e o açúcar, misturando-os em seguida.  
Adicione o leite, o óleo e 1 ovo.  
Misture a mão ou na batedeira até forma uma massa homogênea e consistente.  
Espalhe em uma mesa de mármore ou similar um pouco de trigo e despeje a massa sobre ela.  
Com as mãos vá trabalhando a massa e adicionando trigo aos poucos até que a massa solte de suas mãos.  
Quando chegar a esse ponto reserve a massa.

### RECHEIO:

Recheio: Corte as salsichas em 16 partes iguais (não em rodelas e sim em partes compridas).  
Em uma frigideira, coloque uma colher de óleo e frite as salsichas já cortadas, depois reserve.

Na mesma frigideira, refogue a cebola, o tomate e o alho picados e reserve.

#### MONTAGEM:

Montagem: Polvilhe um pouco de trigo em cima de uma mesa, divida a massa que estava reservada em 16 partes iguais, formando bolas com as mãos e em seguida abrindo-as sobre a mesa. Utilize um rolo se necessário.

Após abrir a massa, passe extrato de tomate sobre a massa, coloque um pouco da cebola e tomate refogados, a salsicha e por fim orégano.

Enrole a massa formando um tubo e pincele um pouco de ovo sobre a massa.

Faça isso com as outras 15 bolas de massa.

Unte uma forma com óleo e coloque as 16 peças já montadas.

Asse em forno pré-aquecido de 15 a 20 minutos a 150°C.

Sugestão para consumo: maionese e catchup

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49378-enroladinho-de-pizza-com-salsicha.html>