

MINIPÃO COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 g de queijo mussarela

200 g de presunto

1 cebola pequena picada

2 tomates sem pele picados

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de orégano

2 colheres de sopa de azeite de oliva

Gema para pincelar o pão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ingredientes no liquidificador, com exceção da farinha de trigo.

Coloque a mistura em um recipiente e acrescente a farinha aos poucos, até que a massa não grude mais nas mãos.

Cubra e deixe descansar por 50 minutos (a massa vai crescer).

RECHEIO:

Recheio: Pique bem pequenininho o queijo e o presunto e junte o restante dos ingredientes e misture.

Abra a massa em superfície enfarinhada, formando um retângulo.

Espalhe o recheio, modele o pão e faça cortes na superfície.

Pincele a gema batida misturada a um pouco de água.

Deixe crescer na assadeira por mais 20 minutos.

Leve ao forno pré-aquecido por, aproximadamente, 30 minutos (180°C).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50267-minipao-com-recheio-de-presunto-e-queijo.html>