

PÃO DE LINGUIÇA DE PORCO

INGREDIENTES

50 g de margarina

1/2 xícara de leite morno

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de água

1 colher de sobremesa de sal

1 colher de cha de açúcar

60 g de fermento

500 g de farinha

3 ovos

800 g de linguiça de porco

500 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Misture o leite morno com o fermento até dissolver, coloque o óleo, a água, o sal, o açúcar, os ovos, a margarina.

Em seguida coloque a farinha se preciso coloque mais até dar ponto ate desgrudar das maos

depois de pronto deixe crescer 1/2 hora e va preparando a linguiça tire toda a pele da linguiça e refogue bem ate dourar depois coloque cebola picada e tomate picadinho e tempero a gosto e salça

depois de refogado corte a massa e abra como se fosse fazer um pão, coloque mussarela e a linguiça, enrole e passe gema de ovos por cima e é só assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50722-pao-de-linguica-de-porco.html>