PÃO ENROLADO DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:3 tomates picados

Oregano a gosto

1 cebola picadinha

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Refogue a cebola picadinha e depois acrescente o tomate picado e o orégano a gosto e deixe refogar por uns 5 minutos, mexendo de vez em quando.

MASSA:

Massa:Bater no liquidificador o leite, os ovos e o fermento de pão. Reservar.

Numa tigela misture a manteiga, o sal e a metade da farinha de trigo.

Acrescentar a mistura do liquidificador, vá colando o restante da farinha de trigo aos poucos até ficar uma massa maleável e soltando das mãos.

Deixar a massa crescer por 20 minutos.

Retirar a metade da massa e abri-la com rolo.

Forrar a massa com o molho.

Colocar fatias de presunto revestindo a massa e as fatias de queijo prato por cima do presunto.

Enrolar a massa e colocar numa assadeira untada.

Pincelar com gema e levar ao forno médio por 20 minutos ou até que fiquem dourados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51186-pao-enrolado-de-presunto-e-queijo.html