CALZONE DE FRANGO A MODA DA TETE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de azeite

1 tablete de fermento biológico (15 g)

1 xícara (chá) de água morna

1 colher (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio:400 g de peito de frango

1 caldo de galinha

2 tomates sem sementes picados

1 xícara (chá) de provolone ralado

1/2 xícara (chá) de azeitonas verde picadas

Sal, pimenta e salsa a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque a farinha em uma tigela.

Dissolva o fermento na água morna, misture com a farinha, junte o sal e o azeite.

Trabalhe a massa até ficar uniforme e soltar das mãos.

Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos, amasse novamente e divida em 4 partes.

Com um rolo abra cada parte em forma de disco.

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o frango com o caldo de galinha, deixe esfriar e desfie.

Aqueça o azeite em uma panela, coloque o frango, o tomate, as azeitonas, o sal, a pimenta e a salsa, tire do fogo e misture o provolone.

Deixe esfriar e recheie os discos.

Dobre ao meio, aperte bem as bordas, coloque em uma forma untada, pincele o ovo e leve para assar em forno preaquecido, forno médio, por 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53423-calzone-de-frango-a-moda-da-tete.html