

# 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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/53423-calzone-de-frango-a-moda-da-tete.html>