

PÃOZINHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg farinha de trigo
Farinha de trigo para esticar a massa
2 ovos
2 tabletes de fermento biológico
1 xícara de óleo
sal a gosto
água morna para dar o ponto

RECHEIO:

Recheio: 500 g de camarão limpos sem casca
1 vidro pequeno de azeitonas picadas
2 latas de ervilhas
1 vidro de palmito
2 cebolas picadas
3 alhos picados
4 tomates picados
cheiro verde a gosto
6 ovos cozidos picados (colocar na montagem dos pãezinhos)
sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque em uma tigela a farinha fazendo um buraco no centro, onde colocará os ovos inteiros, o fermento dissolvido em 1 copo de água quente, o sal e a xícara de óleo. Misture, batendo os ingredientes que estão no centro e puxando a farinha, até dar a consistência de massa de pão.

Caso seja necessário, acrescente água normal para que a massa não grude nas mãos. Coloque a massa em uma mesa e sove bem. Deixe crescer até dobrar de tamanho.

Enquanto isto, faça o recheio: Refoque a cebola e o alho, acrescente o tomate picado e o cheiro verde.

Deixe o tomate desmamar e acrescente os demais ingredientes, deixando a ervilha por último. Veja se o sal está do gosto e acrescente água para cobrir.

Não coloque muita água.

Com o recheio ainda no fogo, polvilhe farinha de trigo e mexa para que não forme bolas. Deixe o refogado como um creme mole. Deixe esfriar para utiliza-lo morninho.

Faça de 10 a 12 bolas de diametro de 8 a 9 cm e abra cada uma em formato ovalado, recheie no centro e coloque 1/2 ovo cozido em cada, Feche o pãozinho, trazendo um lado da massa e o outro sobrepondo. Pincele com gema, batida com uma pitada de sal e um fio de óleo. Coloque- os em forma untada com óleo e leve ao forno até ficarem dourados. Isto fica divino.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53760-paozinho-de-camarao.html>