

# PÃO SEGURA MARIDO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de linguiça calabresa em rodelas (fritas ou não, faça da sua preferência)

200 ml de requeijão cremoso

200 ml de catupiry

1 sachê de molho pronto

azeitonas picadas

2 tomates em rodelas finas

## MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no leite, acrescente o sal, o açúcar e o óleo, mexendo bem.

Acrescente 500 g de farinha aos poucos, sove a massa por três minutos e deixe descansar por meia hora.

Divida a massa em duas, abra a massa.

Passe molho de tomate, coloque a calabresa, o requeijão e o catupiry.

Feche uma metade, depois a outra metade e as pontas como se fosse um envelope.

Coloque queijo parmesão ralado e orégano em cima.

Deixe descansar por mais 15 minutos e leve ao forno a 180º até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54211-pao-segura-marido.html>