

ROSCA DE LINGUIÇA COM QUEIJO RALADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 200 g de linguiça ou calabresa

1 colher (sopa) de óleo

1 cebola picada

Cheiro verde picadinho

MODO DE PREPARO

Faça o recheio, refogue a cebola e acrescente a linguiça.

Deixe dourar, desligue, acrescente o cheiro verde e deixe esfriar.

Faça a massa batendo no liquidificador o ovo, o leite, o sal e o açúcar.

Bata bem, coloque em uma bacia e acrescente o trigo aos poucos, o fermento, amasse bem.

Deixe a massa crescer por 30 minutos.

Depois abra a massa, recheie e enrole como um rocambole e coloque para assar em forma enfarinhada até que fique dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56286-rosca-de-linguica-com-queijo-ralado.html>