

PÃO FOGAZZA DE CALABRESA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
3 ovos
1 copo (americano) de óleo
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de fermento químico
leite até dar o ponto
3 calabresas raladas
1 cebola média ralada
queijo mussarela a gosto
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em um recipiente a farinha, o óleo, o sal, os ovos e o fermento
Misture tudo e vá sovando a massa, acrescentando o leite aos poucos até dar o ponto de massa
Rale a calabresa e a cebola e acrescente os temperos que desejar
Abra a massa e recheie
Em seguida, enrole a massa no formato de um pão
Coloque o pão em uma assadeira e pincele a superfície da massa com gema de ovo para ela ficar dourada
Leve ao forno preaquecido a 180
Sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9014-pao-fogazza-de-calabresa.html>