

Pão de calabresa

15 fatias de



Requer prática

up to 35 Min.



Ingredientes:

Massa:

½ xícara chá de Leite
4 colheres sopa de Margarina
1 colher café de Sal
1 unidade Ovo
6 colheres sopa de fubá (50 g)
5 colheres sopa de Queijo Parmesão
2 xícaras chá de Farinha de Trigo (240 g)
1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker

Recheio:

200 g calabresa
200 g muçarela
½ xícara chá de catupiry

1 Massa:

Em uma tigela misture o leite, a margarina, o sal e o ovo. Junte o fubá, o queijo, a farinha de trigo e o Fermento Químico em Pó **Dr. Oetker**. Sove com as mãos até obter uma massa homogênea. Reserve em geladeira por 20 minutos coberto com um filme plástico.

2 Recheio:

Corte as linguiças em rodela fina, o queijo mussarela em cubos pequeno e reserve.

3 Montagem:

Abra a massa em uma forma (22 x 33cm) untada com margarina. A massa deve ser bem espalhada na forma, formando assim uma camada fina. Coloque o recheio e leve ao forno pré-aquecido (200°C) por cerca de 30 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.

Dica: se desejar acrescentar cebola cortada em cubos.