

CALZONE

INGREDIENTES

1 + 1/2 xícara de leite morno

1/2 colher (sopa) de óleo

1/2 colher (chá) de açúcar

sal a gosto

20 g de fermento biológico fresco

500 g de farinha de trigo

1/2 xícara de molho de tomate

1/2 copo de requeijão

200 g de frango desfiado

mussarela ralada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o leite morno, a água morna, o óleo, o açúcar, o sal e o fermento

Misture bem e adicione a farinha de trigo

Misture e vá adicionando mais farinha até a massa desgrudar da mão

Sove a massa

Reserve a massa em uma tigela enfarinhada e coberta com plástico

Deixe descansar até dobrar de tamanho

Divida a massa em duas partes

Enfarinhe uma superfície lisa e abra a massa

Na metade da massa, coloque o molho de tomate, o requeijão, o frango desfiado e a mussarela ralada

Feche a massa, no formato de uma meia lua

Coloque o calzone em uma forma untada com azeite

Pincele a massa com gema de ovo

Leve ao forno (180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8513-calzone.html>