

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>