

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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