

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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