



Calzone com Fraldinha Suína



Ingredientes

Sugestão de Massa

- 500g de Farinha de trigo
- 1 ovo
- 300ml de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 sachê de fermento biológico seco
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sobremesa de sal

Recheio 1:

Ingredientes:

- 350g de Fraldinha Sulita
- 1 cebola pequena picada
- 1 tomate picado
- Salsinha
- 150g de queijo mussarela cortado em cubos
- 1 colher de sopa de mostarda
- 100g creme de leite
- 1 colher de chá de Páprica defumada
- Sal e pimenta a gosto
- 2 colheres de sopa de ketchup
- 2 colheres de sopa de Azeitonas

Recheio 2:

Ingredientes:

- 4 gomos de Linguica Mediterrâneo Sulita
- 200g Molho de tomate
- 2 colheres de sopa de tempero verde
- 50g Creme de leite



Modo de Preparo:

Modo de preparo recheio 1:

1. Corte a fraldinha em cubos e sele em uma frigideira já aquecida.
2. Em seguida acrescente o tomate, cebola, salsinha, sal e pimenta, páprica, ketchup e mostarda.
3. Com todos os ingredientes incorporados, acrescente o creme de leite e mexa até todos os ingredientes se misturarem.
4. Em seguida, desligue o fogo e acrescente o queijo, mexa e reserve.

Modo de preparo recheio 2:

1. Retire a tripa das linguicas e quebre elas levemente.
2. Salteie em uma frigideira já aquecida, em seguida acrescente molho de tomate, tempero verde e creme de leite.
3. Misture tudo e reserve.
4. Abra a massa e acrescente o recheio preparado.