

RECEITA:

Calzone de Queijos



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
40 minutos



Rendimento
4 porções



INGREDIENTES

Massa:

- 500 g de farinha de trigo
- 200 ml de água
- **100 ml de Azeite Extravirgem Borges**
- 25 g de fermento fresco

- 15 g de sal (3 pitadas)

- 1 ovo

Recheio:

- 2 cenouras
- 200 g de ervilhas
- 100 g de brócolis

- 200 g de queijo ralado

- 200 g de molho de tomate

- Orégano

- Sal

- **Azeite Extravirgem Borges**



MODO DE PREPARO

- 1 - Comece pelo recheio. Corte os legumes em finas tiras, o melhor que conseguir.
- 2 - Refogue-os em uma frigideira com um fio de Azeite Extravirgem Borges, em fogo médio por 3 minutos ou até mudarem de cor.
- 3 - Adicione sal e pimenta. Reserve.
- 4 - Coloque em uma tigela o molho de tomate, os legumes, o orégano e o queijo ralado. Reserve.
- 5 - Depois prepare a massa: dissolva o fermento fresco com água e Azeite Extravirgem Borges.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive

RECEITA:

Calzone de Queijos



MODO DE PREPARO

- 6 - Coloque a farinha e o sal em uma tigela larga, e depois a mistura de fermento.
- 7 - Sove até obter uma massa homogênea e que não grude na mão. Corte em quatro partes e abra a massa até que fique redonda.
- 8 - Coloque um pouco de recheio de um lado, sem pegar nas bordas.
- 9 - Feche a massa e sele as pontas. Passe o ovo batido e leve ao forno (180 °C) por 20 minutos.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive