

PANETONES SALGADOS

Ingredientes (massa): 1 pacote de fermento granulado, 1 colher (sobremesa) de sal, 2 colheres (sopa) de açúcar, 150ml de leite morno, 4 ovos, 2 colheres (sopa) de manteiga, ½ xícara (chá) de óleo, 700g de farinha de trigo (aproximadamente).

Modo de fazer: Misturar o fermento com 2 colheres (sopa) de farinha de trigo e o açúcar. Adicionar um pouco de água até formar uma papa e deixar descansar até dobrar de volume. Numa vasilha, colocar a manteiga, o óleo, o ovo, o sal, o leite e misturar. Acrescentar um pouco a farinha de trigo e a massa fermentada. Misturar bem e adicionar, aos poucos, o restante da farinha, sovando a massa. Deixar descansar, acrescentar o recheio e colocar a massa nas forminhas próprias para panetone. Deixar descansar até a massa atingir a borda da forminha.

Recheio

Ingredientes: 200g de linguiça calabresa picada, 50g de azeitona, 1 cebola roxa picada, 1 colher (sopa) de azeite, salsa e cebolinha.

Modo de fazer: Numa panela, colocar o azeite e a cebola até fritar. Adicionar a linguiça e deixar fritar. Por fim, adicionar a salsinha e a cebolinha.

Cobertura

Ingredientes: 2 colheres (sopa) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de leite, ½ cebola picadinha, 1 colher (sopa) de manteiga, 100g de queijo mussarela, sal, pimenta do reino, queijo ralado.

Modo de fazer: Numa panela, colocar a manteiga e a cebola até fritar. Adicionar a farinha de trigo, o leite, o queijo e mexer até engrossar. Cobrir os panetone com esse creme e polvilhar queijo ralado.