

Lista de compras

- 1 embalagem de mistura para pão caseiro (450 gramas)
- 10 gramas de fermento biológico seco instantâneo (1 sachê)
- 200 ml de iogurte ou coalhada em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 100 ml de óleo

Recheio

- 1 colher das de sopa de azeite
- 1 colher das de café de alho picado
- 1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos (brunoise)
- 200 gramas de linguiça calabresa sem pele, escaldada e moída
- 50 gramas de azeitona fatiada
- 1 tomate sem pele e sem sementes cortado em cubos bem pequenos
- 2 colheres das de sopa de salsinha fresca bem picada

Receita disponível em: www.abimapi.com.br