

# ESFIHA E TROUXINHAS DE CALABRESA

## INGREDIENTES

### MASSA

10 g de fermento biológico

1 ovo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

450 ml de água morna

1 xícara de óleo de soja

### RECHEIO 1

Recheio 1 1 kg de peito de frango filé

1 cebola picada (200 g)

1 caixinha de creme de leite

2 tomates picados (400 g)

10 g de alho amassado

20 ml de óleo

1 tablete de caldo

sal a gosto

Recheio 2

2 gomos de linguiça calabresa (400 g)

1 tomate cortado em rodelas finas

1 cebola cortada em rodelas finas

orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA

Em uma tigela despeje toda a farinha de trigo.

Acrescente o fermento em pó biológico e misture bem.

Acrescente o restante dos ingredientes e mexa com uma colher de pau.

Quando a água se misturar mexa com a mão até desgrudar das mãos e da tigela.

Cubra com um plástico e com a toalha de mesa.

Deixe descansar por 30 minutos.

#### PREPARO DO RECHEIO 1

Preparo do recheio 1 Coloque o peito de frango com o tablete de caldo, depois q iniciar a pressao deixe por 30 minutos, escorra a água e tampe novamente, balance a panela até desfiar o frango.

Em uma panela doure a cebola, acrescente o alho e coloque o frango, acrescente o tomate e deixe ferver, coloque o sal e deixe secar a água, acrescente um pouco de creme de leite para ficar cremoso.

#### PREPARO DO RECHEIO 2

Preparo do recheio 2 Descasque e corte em dodelas a calabresa o tomate.

Com a massa descansada abra e recheie.

Para o frango abra e coloque o frango e feche como esfiha.

Para a calabresa abra a massa, coloque a calabresa como se fosse pizza coloque um pedaço de mussarela tomate e feche como trouxinhas.

Ligue o forno a 200 graus e deixe assar por 30 minutos ou ate dourar a massa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13427-esfiha-e-trouxinhas-de-calabresa.html>