

# ESFIHA DE CARNE – CALAZANS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 copos de leite morno  
1 colher (chá) sal  
5 colheres (chá) açúcar  
3/4 xícara de óleo  
10 g fermento seco (um pacotinho)  
1 pacotinho de melhorador de farinha para pães (opcional)  
2 ovos  
farinha de trigo até dar ponto (cerca de 1 kg)

### RECHEIO:

Recheio: 1 kg de coxão mole moído (1 vez só)  
2 cebolas pequenas cortadas em cubinhos pequenos  
2 tomates cortados em cubinhos pequenos  
20 folhas de hortelã frescas  
Sal e pimenta-síria a gosto

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Incorpore os ingredientes do recheio, e vá experimentando o sal e a pimenta-síria, de acordo com seu gosto.

Pode adicionar o caldo de 1/2 limão a esta mistura, mas é opcional.

Outras pessoas também, colocam esta mistura em uma peneira para escorrer o líquido que irá soltar da carne, novamente eu prefiro o recheio molhadinho.

### MASSA:

Massa: Bata em vasilha o açúcar, o sal, o óleo, o ovos, o leite morno e o fermento com o melhorador.

Quando estiverem misturados, vá acrescentando a farinha, até formar uma massa um pouco mais firme.

Despeje esta massa em uma bancada enfarinhada e comece a sovar a massa, até o ponto de desgrudar das mãos.

Uma dica importante, é que nem sempre é necessário ficar adicionando farinha, o processo de sovar a massa, trabalhar a massa, diminui a quantidade de farinha necessária.

Quando a massa já estiver desgrudando das mãos, já é o ponto, podemos começar a montar as esfiha, não precisa deixar a massa descansar.

#### MONTANDO A ESFIHA:

Montando a esfiha: Corte um pedaço da massa e passe o rolo para abri-la.

Deixe em uma espessura, de aproximadamente 0,5 cm, ou mais grossa caso prefira uma esfiha com mais massa.

Corte em círculo, encha com o recheio preparado anteriormente e feche a esfiha, colocando-a em uma assadeira polvilhada com farinha.

Molde as esfihas.

Aqueça o forno a 200°C.

Pincele com gema de ovo, antes de levar ao forno.

Pronto, só assar por cerca de 30 minutos dependendo do forno, o ponto é quando o ovo pincelado fica douradinho e seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27170-esfiha-de-carne-calazans.html>