ESFIHA DO HABIB’S

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de trigo

300 ml de água

30 g de fermento biológico

1 colher de açúcar

1 pitada de sal

1 colher de sopa de azeite

RECHEIO DE CARNE:

Recheio de carne:400 g de carne moída crua

3 tomates grandes

2 cebolas grandes

sal

pimenta-do-reino

1 limão

RECHEIO DE QUEIJO:

Recheio de queijo: 200 g de mozarela

orégano

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango:1 peito de frango desfiado cozido

1 lata de milho verde

1 maço de salsinha

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Junte a farinha de trigo, fermento, açúcar, sal, azeite e a água e misture bem.

Coloque a massa em cima da mesa para abrir e sove até não colar mais na mão.

Deixe a massa descansar por 5 minutos.

Espalhe fubá em um tabuleiro, e molde a massa, coloque no tabuleiro.

Coloque o recheio no meio da massa e espalhe.

RECHEIO DE CARNE MOÍDA:

Recheio de carne moída: Coloque em uma tigela a carne moída crua, os tomates, as cebolas, o limão e deixe descansar por 1 hora.

Depois de 1 hora coloque a carne moída em um pano limpo e aperte até tirar toda a água, tem que ficar bem sequinha.

Coloque os tempero, sal e pimenta-do-reino.

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango:Misture o frango desfiado com o milho verde, salsinha picada fininha, sal a gosto e pimenta-do-reino.

Faça bolinhas do recheio e coloque no meio da massa da esfiha, espalhando para fora até formar a esfiha.

RECHEIO DE QUEIJO:

Recheio de queijo: Pegue o queijo ralado ou picado pequeno e espalhe no meio da esfiha abrindo-a até cobrir toda a massa. Salpique orégano por cima.

Depois da esfiha pronta coloque no forno preaquecido a 220ºC por 10 minutos a de frango e a de queijo.

A de carne moída tem que ficar 20 a 25 minutos porque a carne é crua e leva mais tempo para assar.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35599-esfiha-do-habibs.html