

ESFIHA DE CARNE MOÍDA DELICIOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo
2 colheres de margarina
50 g de fermento biológico fresco
3 copos de leite
sal
1 ovo batido para (pincelar as esfihas)

RECHEIO:

Recheio: 800 g de carne moída crua
1 cebola picada
4 tomates picados
cheiro-verde
sal
pimenta-do-reino
suco de 2 limões
1/2 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Primeiramente misture todos os ingredientes do recheio.

As esfihas são recheadas com carne crua mesmo.

Coloque esta mistura em uma peneira para que escorra todo o líquido e fique mais fácil na hora de fechar as esfihas.

Guarde a mistura na geladeira até a massa ficar pronta.

MASSA:

Massa: Amassar bem todos os ingredientes.

Vá jogando o leite conforme a massa vai ficando seca até dar o ponto.

Depois que amassar bem a massa e ela estiver firme, faça uma pequena bolinha com um pedacinho da massa e

coloca em um copo com água. Reserve.

Enquanto a bolinha do copo não subir, deixe a massa descansando.

Quando a bolinha subir, a massa estará pronta para ser aberta.

Faça bolinhas com a massa e abra-as em forma de discos com um rolo entre dois plásticos ou em mármore ou mesa enfarinhada.

Recheie com a carne moída feita anteriormente.

Feche as esfihas e vire-as de modo que as dobras formadas fiquem para baixo, na assadeira.

Coloque em uma assadeira polvilhada com farinha e deixe ela crescer um pouco.

Quando perceber que elas cresceram, pincele com a gema do ovo.

Asse em forno bem quente.

Elas estarão prontas quando a parte pincelada começar a dourar.

Uma dica, coloque dentro do forno quente uma assadeira com água, enquanto assa as esfihas, a umidade fará com que elas fiquem bem mais macias.

Bom Apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38615-esfiha-de-carne-moida-deliciosa.html>