

# 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 enfarrinhada.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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