

ESFIHA DA MIMI

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de carne moída

cebola

alho picadinho

salsinha

cheiro-verde

pimenta e sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture a carne com a cebola, o alho, sal, pimenta, salsinha, cheiro verde, tomate (deve ser colocado quando for fazer as esfihas, para não juntar água).

Faça bolinhas, abra e coloque o recheio que pode ser cru.

Feche em formato de esfiha.

Pincele com gema e leve ao forno a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39644-esfiha-da-mimi.html>