GUIOZÁ SIMPLES E SABOROSO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg farinha de trigo (aproximadamente)

400 ml de água bem quente

RECHEIO:

Recheio:800 g de carne de porco moída

1 colher de gengibre

500 g repolho cortado bem fininho

cebolinha, orégano, pimenta e sal a gosto.

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque a farinha num recipiente e acrescente água aos poucos.

Até formar uma massa úmida e meio esmigalhada.

Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e abra a massa, sovando e esticando ao mesmo tempo. Só pare de amassar quando ficar lisa, aproximadamente 5 minutos.

Cubra e deixe descansar por 20 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Dê uma leve fritada na carne, tempere e deixe cozinhar até secar.

Adicione o repolho e a cebolinha.

Montar:

Estique a massa e faça pequenos círculos de aproximadamente 10 cm de diâmetro.

Coloque uma colher de recheio.

Umedeça a borda e feche fazendo 4 pregas(igual de roupa) em um dos lados, deixando o outro liso.

Frite em uma panela de ferro, com pouquíssimo óleo.

Coloque um pouquinho de água e tampe.

Deixe cozinhar por uns 8 minutos ou até secar a água e eles dourarem. É só servir.

Fica muito bom com shoyu e um arroz colorido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40977-guioza-simples-e-saboroso.html