

# ESFIHA FRITA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 xícaras (chá) de leite morno  
2 colheres de fermento (aqueles soltos para pão)  
1 pitada de sal  
2 colheres de manteiga  
Farinha até dar o ponto de fazer as bolinhas

### RECHEIO:

Recheio: 1 kg de carne moída  
Cebola  
Alho  
2 colheres de molho de tomate  
Pimenta a gosto  
Sal a gosto  
Tomate  
Cheiro-verde  
Azeitona  
1 litro de óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Refogue a carne moída sem óleo. Adicione os temperos.  
Se juntar água, escorra.  
Depois de refogado coloque os tomates picados sem sementes, as azeitonas picadas e o cheiro-verde. Reserve.

### MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o leite morno, o sal, o fermento, a manteiga e despeje em uma bacia. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, amassando (cerca de 1 kg de farinha) até ficar homogênea.  
Faça bolinhas com a massa, cubra com uma toalha pra crescer um pouco. Depois abra a massa na palma da mão, não deixe a massa grossa, pra não abrir na hora de fritar. Recheie e modele no formato de esfiha. Leve para fritar numa panela com 1 litro de óleo bem quente (coloque um palito, quando acender, está pronto para fritar) e deixe

dourar.

Sirva quente, fica bem sequinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41543-esfiha-frita.html>