

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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