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 abre a massa na palma da mão, nao 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