SAMOSA INDIANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de farinha integral

1 pitada de sal

¾ de xícara (chá) de margarina derretida

RECHEIO:

Recheio:1/2 colher (chá) de mostarda em grão

1 colher (sopa) de azeite

1 unidade pequena de gengibre ralado

1 colher (chá) de açafrão-da-terra (cúrcuma)

2 colheres (chá) de cominho moído

1 pacotinho de ervilha e milho previamente cozido frio.

2 cenouras cozidas e cortada em cubinhos

1 couve flor japonesa cozida e destrinchada em pedacinhos

5 batatas cozidas, sem casca e cortadas em cubinhos

Salsa picada

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture as farinhas, a margarina e o sal.

Aos poucos adicione cerca de 1/2 xícara de água morna.

Amasse até obter uma massa homogênea, reserve.

Prepare o recheio.

RECHEIO:

Recheio:Aqueça uma panela, adicione o azeite e coloque a mostarda. Quando começar a pipocar acrescente o gengibre, frite rapidamente e adicione o açafrão, a salsa e o cominho.

Junte a batata , a ervilha e o milho, a cenoura e a couve flor e misture.

Tampe a panela e cozinhe, em fogo baixo, por 3 minutos.

Tempere com sal e adicione a salsa picada, deixe esfriar.

Sobre uma superfície lisa polvilhada com farinha de trigo, abra a massa em círculos de uns 12 cm de diâmetro (medica da boca de um copo de 500 ml).

Corte cada rodela ao meio e com cada pedaço forme um cone. Coloque um pouco de recheio preparado e feche bem.

Para fechar bem os pastéis, umedeça as bordas de massa com água fria.

Deixe sobre um pano umedecido.

Asse em uma forma untada e enfarinhada em forno médio, até dourar dos dois lados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41628-samosa-indiana.html