ESFIHA ABERTA (TIPO HABIB’S)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de água morna

2 colheres (sopa) de óleo

1 tablete de fermento para pão

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

RECHEIO DE CARNE:

Recheio de carne:300 g de patinho moído

3 tomates

1 cebola

1/2 xícara (chá) de hortelã

Suco de 2 limões

Sal e pimenta a gosto

RECHEIO DE RICOTA:

Recheio de ricota:200 g de ricota

Orégano

Sal

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango:1/2 peito de frango refogado

1 tomate

1 cebola

1/2 xícara (chá) de cheiro verde

Sal e pimenta a gosto

RECHEIO DE CALABRESA:

Recheio de calabresa:1/2 gomo de linguiça calabresa

1/2 cebola

1/2 tomate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um refratário, coloque o fermento esfarelado e o açúcar.

Misture até ficar líquido. Junte a água morna (reserve um pouco). Reserve. Em um refratário, coloque a farinha (reserve um pouco), o óleo, o sal, o fermento reservado e o restante de água morna. Misture com uma colher de pau. A seguir, sove sobre superfície enfarinhada. Deixe descansar por 10 minutos. Após descansar, divida a massa em duas partes e faça um cordão grosso. Corte-o com a faca (cerca de dois dedos de espessura). A seguir, faça bolinhas e acomode-as em superfície polvilhada com fubá. Abra-as sobre com a ponta dos dedos, deixando as bordas levantadas. Empregue o recheio. Coloque-as em uma assadeira polvilhada com farinha. Leve ao forno pré-aquecido forte por 15 a 20 minutos.

RECHEIO DE CARNE:

Recheio de carne:Em um refratário, coloque a carne, os tomates, a hortelã, a cebola, o suco de limão, sal, pimenta e orégano. Misture e reserve (quando for usar, escorra em uma peneira).

RECHEIO DE RICOTA:

Recheio de ricota:Misture todos os ingredientes em um refratário.

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango:Depois do frango refogado dom os temperos, desfie e coloque na centrífuga com os temperos.

Reserve.

Recheio de calabresa, refogue a calabresa com 1/2 cebola e 1/2 tomate cortado em cubos, depois passe na centrífuga.

Dica: Coloque uma vasilha com água no assoalho do forno ao assar as esfihas. Elas ficarão mais macias com o vapor.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44166-esfiha-aberta-tipo-habibs.html