

ESFIHA PRÁTICA

INGREDIENTES

1 tablete de fermento para pão
1 colher de sobremesa de açúcar
1/2 xícara de óleo
1 1/2 xícara de água
1 colher de sobremesa rasa de sal
farinha de trigo até soltar das mãos
300 g de carne moída crua
1 cebola média em cubinhos
2 dentes de alho amassados
salsa e cebolinha a gosto
2 tomates em cubinhos sem pele e sem sementes
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar ao fermento até dissolver.

Acrescente o óleo, a água, sal, e vá acrescentando a farinha até soltar das mãos.

Fazer pequenas bolinhas, colocando em uma assadeira untada com óleo, deixe descansar por 40 minutos em local sem ventilação (pode ser dentro do forno com o fogo desligado).

Abra a bolinha, coloque o recheio, feche pelos 3 lados formando a esfiha, pincele com gema de ovo e leve a assar mais ou menos 30 minutos em forno médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47279-esfiha-pratica.html>