ESFIHA FOLHADA DE CARNE

INGREDIENTES

1 pacote de massa folhada (pode ser rolo ou já cortada em quadrados – existe as duas versões)

500g de carne moída

1 tomate grande sem pele e sem sementes

1 cebola roxa grande

4 dentes de alho

Sal, pimenta e cominho à gosto

1 molho de cheiro-verde

1 ovo - para pincelar

1 ricota pequena já temperada (150g +/-)

Limão para decorar

MODO DE PREPARO

Primeiro refogar a cebola, o alho, os tomates e a carne até secar bem

Temperar com sal, pimenta e cominho

Finalizar com cheiro

Pegar a massa folhada em quadrados, unir as pontas formando uma trouxinha quadrada

Colocar a ricota temperada no fundo (adicionar sal extra)

Cobrir com a carne refogada

Pincelar ovo nas bordas da massa

Levar pra assar em forno quente (220°)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4805-esfiha-folhada-de-carne.html