

# CANUDINHO DE CARNE DO SOL

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo  
15 colheres de sopa de manteiga  
30 colheres de sopa de água fria  
1 colher de café de sal.

### RECHEIO:

Recheio: 1 kg de carne de sol dessalgada, ferventada e processada  
2 cebolas médias  
Salsa  
Alho  
Pimenta-do-reino  
Cominho  
1 pimentão  
2 tomates  
corante de urucum  
óleo  
azeitona ou milho verde  
ovo para pincelar a massa depois de enrolar as forminhas  
Forminhas de flandres e óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque em uma bacia: manteiga, água, sal e farinha de trigo aos poucos até soltar das mãos.  
Abra a massa com um rolo com espessura de 1 milímetro e corte em tirinhas. Enrole as forminhas com a massa como se fosse um caracol, pincele com o ovo.  
Depois frite até ficar dourada, escoe no papel toalha, deixe esfriar e retire da forminha.

### RECHEIO DE CARNE DO SOL:

Recheio de carne do sol: Pique bem miudinhos os temperos.

Junte a carne, coloque todos os ingredientes do recheio em uma panela e refogue até a carne ficar sequinha.

Depois de frio e só encher os canudinhos e enfeitar com folhas de salsa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48399-canudinho-de-carne-do-sol.html>