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 enrrolar as forminhas

Forminhas de flandres e oléo para fritar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque em uma bacia:manteiga,água,sal e farinha de tigo aos pouco até soltar das mãos.

Abra a massa com um rolo com espessura de 1 milimetro e corte em tirinhas.enrrole 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