# ESFIHA DE PVT

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 copo de leite morno

2 ovos

2 colheres (sopa) rasas de açúcar

½ colher (sopa) rasa de sal

3 colheres (sopa) de óleo

1 tabletes (15 g) de fermento biológico

Farinha de trigo suficiente para amassar

1 gema para pincelar

### RECHEIO:

Recheio:1 xícara (chá) de PVT miúda

1 colher (chá) de cominho

1 colher (sopa) de tempero pronto para salada

4 colheres (sopa) de óleo de soja ou como preferir

6 dentes grandes de alho

Cheiro-verde e azeitonas a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Coloque todos os ingredientes da massa, menos a farinha, em uma tigela e mistura tudo muito bem. Acrescente a farinha aos poucos, amassando, ate formar uma bola macia que solte das mãos.

Deixe crescer por 40 minutos, amasse outra vez.

### RECHEIO:

Recheio:Deixe o PVT hidratar por cerca de uma hora.

Lave-o e esprema em um pano. Reserve. Em uma panela ( de preferencia Teflon), amasse o alho, acrescente o óleo e o PVT, o cominho, e o tempero para salada e refogue por cerca de 5 minutos. Misture o cheiro-verde e as azeitonas picadas e refogue por mais 2 minutos.

Abra a massa, corte as esfihas, coloque o recheio, feche-as e depois pincele com a gema. Coloque em assadeira untada e asse, até que estejam douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49401-esfiha-de-pvt.html