

ESFIHAS DE CARNE

INGREDIENTES

RECHEIO:

- Recheio: 500 g de carne moída
- 1 cebola pequena
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta síria a gosto
- Suco de 2 limões
- 2 tomates sem pele e sem sementes picados

MODO DE PREPARO

- Misture o sal, o açúcar e o fermento, acrescente o óleo, a água morna e a farinha de trigo.
- Misture até desgrudar das mãos.
- Deixe descansar por 15 minutos.
- Misture os ingredientes do recheio e reserve.
- Em uma superfície enfarinhada abra a massa com o rolo, sem deixar muito fina.
- Junte 1/3 da massa, como fosse fazer uma trouxinha de 3 lados.
- Junte a parte oposta da dobra e forme o triângulo.
- Aperte bem a massa para fechar.
- Pincele com a gema ou o ovo.
- Leve para assar em forno pré-aquecido, forno médio (180°C), por cerca de 20 minutos, ou até ficar dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53112-esfihas-de-carne.html>