ESFIHA DE SALSICHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 copo (200 ml) de óleo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) rasa de sal

60 g de fermento (4 tabletes)

3 copos de água morna

1 kg de farinha de trigo (+ 450 g)

O recheio pode ser de salsicha, frango, carne moída ou salada fria

SALSICHA:

Salsicha: 500 g de salsichas cortadas ao meio.

1 gema batida com 1 pitada de açúcar para pincelar

Queijo ralado e orégano

RECHEIO DE CARNE MOÍDA:

Recheio de carne moída: 200 g de carne moída

4 colheres (sopa) de cada tempero (tomate sem sementes picados, cebola picada e cheiro verde)

sal à gosto

1 pacotinho de sazon vermelho

1 colher de margarina

1 colher de trigo.

1 gema batida com 1 pitada de açúcar para pincelar.

orégano

SALADA FRIA:

Salada fria:3 colheres de queijo mussarela ralado grosso

3 colheres de presunto ralado grosso

3 colheres de temperos (tomate, cebola, cheiro verde)

sal

1 gema batida com 1 pitada de açúcar para pincelar

Queijo ralado e orégano

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango:1 peito de frango cozido e desfiado (sem sal)

4 colheres (sopa) de cada tempero (tomate, cebola e cheiro verde)

1 pacotinho de sazon vermelho

sal a gosto

1 colher (sopa) de margarina.

1 colher de trigo

1 gema batida com 1 pitada de açúcar para pincelar

orégano

MODO DE PREPARO

RECHEIO DE CARNE MOÍDA:

Recheio de carne moída: Refogue bem e adicione a colher de trigo no final, com o fogo já desligado (para o recheio não ficar com água).

Espere esfriar para usar.

Esticar a massa e cortar redondo. Adicione uma colher do recheio e feche 3 pontas. Aperte para ligar a massa e disponha na forma com a parte que fechou a massa virada para baixo. Pincele e leve assar por 10 min.

RECHEIO DE QUEIJO (SALADA FRIA):

Recheio de queijo (salada fria):Misture os ingredientes da salada fria, abra a massa, corte redondo, recheie e feche quatro pontas (trouxinha).

Disponha em forma untada e enfarinhada, pincele com gema e polvilhe orégano com queijo ralado. Leve assar por 10 minutos, aproximadamente (até dourar).

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: Refogue bem e adicione 1 colher de trigo ao final. Espere esfriar para usar.

Abra a massa, recheie e feche 3 pontas, dispondo em forma untada e enfarinhada. Pincele com gema e polvilhe orégano. Leve assar por aproximadamente 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53766-esfiha-de-salsicha.html