

ESFIHA FOLHADA DE CARNE

INGREDIENTES

- 1 pacote de massa folhada (pode ser rolo ou já cortada em quadrados - existe as duas versões)
- 500g de carne moída
- 1 tomate grande sem pele e sem sementes
- 1 cebola roxa grande
- 4 dentes de alho
- Sal, pimenta e cominho à gosto
- 1 molho de cheiro-verde
- 1 ovo - para pincelar
- 1 ricota pequena já temperada (150g +/-)
- Limão para decorar

MODO DE PREPARO

- Primeiro refogar a cebola, o alho, os tomates e a carne até secar bem
- Temperar com sal, pimenta e cominho
- Finalizar com cheiro
- Pegar a massa folhada em quadrados, unir as pontas formando uma trouxinha quadrada
- Colocar a ricota temperada no fundo (adicionar sal extra)
- Cobrir com a carne refogada
- Pincelar ovo nas bordas da massa
- Levar pra assar em forno quente (220°)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4805-esfiha-folhada-de-carne.html>