ESFIHA SHOW DO MARCIO GOMES

INGREDIENTES

100 gramas fermento fresco

3 ovos

1 xícara de óleo

500 ml leite morno

1 colher de sopa de sal

2 colher de sopa de açúcar

Farinha de trigo até dar o ponto aproximadamente 1 kilo

700 gramas carne moída

Cebola

Tomate

Alho

Cheiro Verde

Limão

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande misture, sal, açúcar, ovos , óleo e o fermento

Adicione o leite morno aos poucos até ficar tudo dissolvido

Acrescente farinha aos poucos e sempre mexendo até ficar uma massa mole

Jogue essa massa mole em uma superfície lisa e com as mãos rasgue a massa em um movimento de vai e volta, sempre acrescentando farinha até dar o ponto de sovar

Quando a massa estiver lisa, deixe descansar até dobrar de tamanho

Faça bolinhas e recheie com a carne moída

Temperada carne com cebola, sal, limão cheiro verde e tomate, reserve na geladeira

Não refogue, recheie a esfiha com a carne crua já temperada com limão

Depois de fechada a esfiha, pincele com gema de ovo batida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/5080-esfiha-show-do-marcio-gomes.html