

ESFIRRA DA RÊ CASARIN

INGREDIENTES

Massa

- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de Noz Moscada
- 1 fermento biológico seco (10 g)
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 gema de ovo para pincelar

Recheio de carne

- 600 g de carne moída (acém)
- 1 cebola grande picadinha
- raspas e suco de 2 limões
- 3 dentes de alho picadinho
- sal, pimenta-do-reino e pimenta síria a gosto
- 2 colheres (sopa) ervas chimichurri
- 3 colheres de salsinha fresca picadinhas

MODO DE PREPARO

Recheio

Minha dica de recheio é cru, mas fique tranquilo, pois depois de assada sua esfirra vai ficar com recheio suculento e rico em sabor e aroma

Faça as bolinhas desse recheio para rechear a massa, fica mais fácil

Massa

Em seguida adicione o óleo e continue a misturar

Coloque a farinha de trigo aos poucos e comece a misturar a massa com as mãos

Transfira a massa para uma bancada lisa e sove até que ela fique bem lisa e homogênea

DICA

Em seguida divida a massa em 10 partes iguais e faça bolinhas

Disponha as bolinhas numa mesa ou bancada enfarinhada, deixando um espaço de aproximadamente 2 centímetros de uma para a outra

Cubra as bolinhas com um pano e deixe

Passado esse tempo, abra cada bolinha com a ajuda de um rolo

Coloque o recheio no meio e feche a massa formando um triangulo

Aperte bem as bordas para que o recheio não vaze

Disponha as esfihas numa assadeira untada com manteiga e deixe descansar por 15 minutos

Pincele as esfihas com gema (DICA DE OURO

Forno

Sirva quente e experimente consumir sua esfirra usando limão como molho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/705-esfirra-da-re-casarin.html>