

Esfiha aberta fácil

Joana D'arc - 21/02/2025

Esfiha aberta fácil Esfiha aberta é uma opção deliciosa e prática para qualquer ocasião.

Com uma massa leve e um recheio temperado na medida certa, essa versão fácil de preparar traz todo o sabor da culinária árabe para a sua mesa. Perfeita para um lanche ou para compartilhar com a família!

Ingredientes

Massa:

1 colher (sopa) de fermento biológico seco

3 colheres (sopa) de açúcar

3/4 xícara (chá) de água morna

Fios de Azeite Renata Superiore Extra Virgem

400 g de Farinha de Trigo Tradicional Renata

1 pitada de sal

Recheio:

500 g de carne bovina moída

1 cebola picada

3 colheres tomates sem semente picados

2 suco (sopa) de hortelã picada

Suco de 1 limão

3/4 (chá) de fubá para modelar

Preparo

1- Para a massa misture todos os ingredientes e sove bem a massa. Faça bolinhas e deixe descansar por 1 hora.

2- Para o recheio misture também os ingredientes.

3- Espalhe o fubá na mesa e abra as massas. Recheie com a carne e leve para assar em forno preaquecido a 200°C até dourar.