



## Esfiha fechada de carne

[www.receitasdafia.com/receitas/esfiha-fechada-de-carne](http://www.receitasdafia.com/receitas/esfiha-fechada-de-carne)

Aprenda a fazer uma deliciosa esfiha fechada de carne com temperos frescos, sua família vai adorar!

Esfiha fechada de carne

 140 min

 25 porções

### Ingredientes

#### RECHEIO

- 400 gramas de [carne moída](#)
- 1 [cebola](#) pequena picada
- 1 [tomate](#) picado
- [Cheiro verde](#) a gosto
- Sal e pimenta do reino a gosto

#### MASSA

- 250 ml de [leite](#) morno
- 3 colheres de sopa de [margarina](#)
- 10 gramas de fermento seco
- 3 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de [açúcar](#)
- 1 pitada de sal
- 2 [ovos](#)
- 500 gramas de [farinha de trigo](#)
- 2 gemas

## Modo de Preparo

### RECHEIO

1. Em uma frigideira aquecida em fogo médio, doure a cebola com um pouco de azeite.
2. Adicione a carne moída, sal e pimenta-do-reino, e refogue até que fique bem cozida.
3. Acrescente o tomate picado e deixe-o amolecer.
4. Desligue o fogo e adicione cheiro verde picado (salsinha e cebolinha), misturando bem.

### MASSA

1. Em uma tigela, dissolva o fermento no leite morno.
2. Adicione a margarina, óleo, açúcar, sal e ovos, misturando tudo.
3. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, mexendo até formar uma massa homogênea.
4. Sove a massa até que ela fique macia e elástica.
5. Divida a massa em pequenas porções, abra em formato circular e recheie com o refogado de carne.
6. Feche as esfihas no formato desejado e disponha-as em uma assadeira.
7. Pincele as esfihas com gemas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos ou até que fiquem douradas.
8. Retire do forno e sirva as esfihas ainda quentes.
9. Bom apetite!