



# RECEITAS DA FIA

## Esfirra de Carne

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

Essa é uma receita pra ninguém botar defeito, esfirra de carne com uma massa deliciosa e um recheio super saboroso. Que tal fazer essa delícia?

Esfirra de Carne type unknown

 75 min

 35 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 1 pacote de [fermento biológico](#)
- 3 colher (sopa) de [açúcar](#)
- 1 xícara (chá) de [leite](#)
- 1 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de [óleo](#)
- Sal a gosto
- 1 kg de [farinha de trigo](#) (aproximadamente)
- 1 gema para pincelar

#### RECHEIO

- 500g de [carne moída](#) 2 vezes (patinho)
- 2 xícaras (chá) de [cebola](#) ralada
- 1 e 1/2 xícara (chá) de [tomate](#) sem semente picadinho
- 1/2 xícara (chá) de [suco de limão](#)
- 1 e 1/2 colher (chá) rasa de sal
- 1 colher (chá) de [pimenta síria](#)
- 1 colher (sopa) rasa de [hortelã](#) picadinha

## Modo de Preparo

1. Comece preparando o recheio, em uma vasilha coloque a carne moída e misture todos os temperos e o suco do limão e deixe marinar enquanto prepara a massa.
2. Antes de tudo misture a água e o leite e dê uma mornada.
3. Após isso misture todos os ingredientes em uma vasilha menos o trigo.
4. Misture bem e vá adicionando o trigo aos poucos mexendo com uma colher até soltar da lateral da vasilha.
5. Se necessário acrescente mais farinha.
6. Transfira para uma superfície lisa e sove por 5 minutos ou até obter uma massa lisa.
7. Forme uma bola, cubra e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume.
8. Faça bolinhas com pequenas porções da massa e abra com o rolo até obter discos.
9. Recheie o centro de cada disco e una as pontas, formando um triângulo.
10. Disponha em assadeira polvilhada com farinha e pincele com gema.
11. Asse em forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourarem.

DICA: Se não tiver em casa a pimenta síria você pode substituí-la por uma mistura de 1 colher (sopa) de pimenta-do-reino moída, 1 colher (chá) de canela em pó e 1 colher (chá) de noz-moscada ralada.