ESFIHA FECHADA DE CARNE

**Ingredientes**

**Recheio**

1 colher (sopa) de óleo

1 dente de alho

meia cebola média picada

250 g de carne moída

1 maço de escarola picada

3 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

meia colher de (sopa) de sal

**Massa**

1 tablete de fermento biológico (15 g)

1 colher (sopa) de açúcar

2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de óleo

meia colher (chá) de sal

1 gema para pincelar

**Modo de Preparo**

**Recheio**

Em uma panela, aqueça o óleo e doure o alho, junte a cebola e refogue até murchar. Acrescente a carne moída e refogue bem. Coloque a escarola, o cheiro-verde e sal. Refogue bem, deixe esfriar e reserve.

**Massa**

Em um recipiente, dilua o fermento biológico em 1 e meia xícara (chá) de água morna e junte o açúcar. Acrescente a farinha de trigo, o óleo e o sal. Amasse bem até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa (espessura média) em uma superfície lisa e polvilhada com farinha de trigo. Corte-a em círculos de 7 a 8 cm, com o auxílio de um cortador de biscoitos, um copo ou uma faca. Em cada círculo, coloque uma colher (chá) de recheio, molhe as bordas com água e feche as esfihas, de modo que elas fiquem em formato triangular. Deixe-as descansar por 20 minutos e pincele com a gema batida. Coloque em uma assadeira grande polvilhada com farinha de trigo e asse em forno médio (180ºC), preaquecido, por cerca de 30 minutos, até dourar. Sirva.

* 
* 
* 

**Rendimento**

15 unidades

**Tempo de preparo**

40 minutos

**Tempo total de preparo**

1 hora e 30 minutos