

Esfiha de frango

Ingredientes:

Massa:

- 1 copo de leite
- 1 1/2 copo de água
- 1 colher rasa (sobremesa) de açúcar
- 30g de fermento para pão
- 1 ovo
- 1 colher (sobremesa) de margarina
- 1 colher (sopa) de óleo
- Sal a gosto
- 1 kg de farinha de trigo

Recheio:

- 1 kg de sobras de frangos desfiadas
- 1 cebola
- 1 tomate
- 1 dente de alho
- salsinha e sal a gosto

Preparo da massa:

Dissolver o fermento e o açúcar e juntar a água morna, o óleo, o sal e a farinha aos poucos, até soltar das mãos. Cobrir e deixar descansar por 30 min. Abrir a massa em círculos com aproximadamente 15 cm, colocar o recheio, fechar as esfihas, pincelar com gema batida e levar para assar em assadeira enfarinhada em forno pré-aquecido, até dourar.

Recheio:

Refogar as sobras com o tomate, cebola, alho e sal a gosto e, por último, a salsa.