

ESFIHA DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 xícaras de leite
- 1 ½ xícaras de água
- 1 colher (chá) de açúcar
- 30g de fermento para pão
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1kg de farinha de trigo
- 1kg de sobras de frango desfiado
- 1 cebola
- 1 tomate
- 1 dente de alho
- Salsinha e sal a gosto

RECHEIO

Refogar a cebola e o alho, depois acrescentar as sobras do frango com tomate, sal a gosto e por último a salsinha.

MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento e o açúcar, depois juntar a água morna, óleo, o sal e a farinha aos poucos, até desgrudar das mãos. Cobrir e deixar descansar por aproximadamente 30 minutos, depois abrir a massa em círculos de 15 centímetros, colocar o recheio e fechar. Pincelar com a gema batida e levar para assar em uma assadeira com um pouco de óleo em forno pré-aquecido até dourar.