



Esfiha de espinafre com mix de queijos

Tempo de Preparo:

🕒 01:30

Rende:

🍽️ 12 Porções

Ingredientes

Para a massa:

- ½ xícara (chá) de água
- ½ sachê de fermento biológico seco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal

Tirolez

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

Para o recheio:

- 1 maço de espinafre
- 2 xícaras (chá) de Queijo Mussarela Tirolez ralado
- 3 colheres (sopa) de Creme de Ricota Tirolez
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Azeite de oliva extra virgem a gosto

Modo de Preparo

Para o recheio, cozinhe as folhas de espinafre em água fervente por 30 segundos. Escorra e coloque o espinafre em

uma tigela com água gelada e gelo para parar o cozimento. Escorra novamente e esprema bem para tirar o excesso de água.

Junte numa tigela o espinafre, o Queijo Mussarela e o Creme de Ricota Tirolez e misture.

Tempere com sal, azeite e pimenta-do-reino. Reserve. Para a massa, junte a água, o fermento e o açúcar.

Depois o ovo, a Manteiga Sem Sal Tirolez e a farinha. Coloque uma pitada de sal e comece a sovar até obter uma massa lisa.

Faça bolinhas com a massa e deixe descansar por 30 minutos em um lugar bem quentinho da cozinha. Preaqueça o forno a 180°C.

Abra as bolinhas e recheie. Você pode optar por esfihas abertas ou fechadas. Asse por, aproximadamente, 20 minutos.