

SALTENHAS DE CARNE

INGREDIENTES

1 embalagem de mistura para pão caseiro (450 g)
1 colher (sopa) de colorau
120 g de banha industrializada (gelada)
1 colher (chá) de fermento em pó
2 gemas
1 colher (sopa) de vinagre
Recheio: 5 colheres (sopa) de azeite
2 colheres (chá) de alho bem picado
500 g de carne moída (magra)
1 xícara (chá) de cebola cortada em cubos bem pequenos
150 g de uva-passa
100 g de azeitona preta cortada a gosto
8 colheres (sopa) de cheiro-verde fresco picado
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto
2 ovos cozidos e bem picados

RECHEIO

5 colheres (sopa) de azeite
2 colheres (chá) de alho bem picado
500 g de carne moída (magra)
1 xícara (chá) de cebola cortada em cubos bem pequenos
150 g de uva-passa
100 g de azeitona preta cortada a gosto
8 colheres (sopa) de cheiro-verde fresco picado
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto
2 ovos cozidos e bem picados

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande aqueça o azeite

Doure levemente o alho e frite a carne

Junte a cebola, sal, uva

Desligue o fogo e junte os demais ingredientes

Distribua o recheio em uma forma e deixe esfriar

Coloque a mistura para pão no recipiente do processador

Junte o colorau, a banha, o fermento e bata até obter uma farofa úmida

Acrescente os demais ingredientes e bata até obter uma massa macia e um pouco pegajosa

Embrulhe em filme plástico e leve para gelar por 30 minutos

Divida a massa em 20 bolinhas e abra cada uma na espessura de 3 milímetros

Coloque uma porção de recheio frio em cada uma e modele as saltenhas

Asse em forno preaquecido a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11991-saltenhas-de-carne.html>