



Início / Receitas / Carnes / Kreplach (Cozinha Típica Judaica)

Kreplach (Cozinha Típica Judaica)

diet sem lactose

Seja para aprender algo novo ou para ajeitar aquele tempero que sempre acaba ficando mais forte, as receitas do CyberCook, como esta **receita de Kreplach (cozinha típica judaica)**, são testadas e aprovadas por todos que tiveram o mesmo interesse que você: a cozinha do dia-a-dia! Confira todas as dicas e detalhes dessa **receita de Kreplach (cozinha típica judaica)** que é uma delícia e simples de ser feita! Divirta-se, delicie-se e aprenda sempre mais!



Ver todas as fotos



Salvar



Avaliar



Comentários



Compartilhar



Enviar foto

☆ 0

🕒 1h0

🕒 5 porções



Valor por porção



R\$ 1,54



Valor nutricional



302,79 kcal



Receita enviada por **JOÃO SENA**
Em 18/08/2007

Massa

- 2 unidades de ovo grande
- 1 pitada de sal

- 200 gr de farinha de trigo

Recheio

- 1 unidade de cebola bem picada
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- 180 gr de carne moída
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino branca a gosto

Essa receita deu certo?



Pushnews

**Faltou algum ingrediente?**

O Carrefour entrega!

[Clique aqui e compre agora](#)

Massa

1. Bata os ovos com o sal e, gradualmente, acrescente a farinha de trigo utilizando, no início, uma colher e misturando aos poucos.
2. No final, com as duas mãos para trabalhar bem a massa, que deve ser manipulada vagorosamente por 15 minutos, até tornar-se macia e elástica.
3. Se necessário, acrescente mais farinha ou algumas gotas de água - a variação acontece dependendo da qualidade da farinha utilizada, assim como do tamanho dos ovos.
4. Para facilitar, divida a massa em duas porções e, depois, numa superfície enfarinhada, com a ajuda de um rolo, abra cada porção da massa o mais fina possível, formando um retângulo.

Recheio

1. Frite a cebola até que fique transparente e macia;
2. Adicione a carne, o sal e a pimenta.
3. Com um garfo, amasse a carne até mudar de cor.
4. Deixe esfriar e, depois, acrescente o ovo e a salsa, até transformar tudo numa pasta que pode ser feita a mão ou num processador.
5. Em um quadrado de aproximadamente 6 ½ cm, coloque uma colher de sobremesa do recheio no meio e dobre, diagonalmente, formando um triângulo.
6. Aperte bem as extremidades para fechar.
7. Mergulhe os Kreplach em bastante água fervente salgada e cozinhe por 20 minutos em fogo lento. Escorra e Reserve.
8. Na hora de servir, coloque-os no caldo de galinha. Não é conveniente cozinhá-los no caldo de galinha, pois este perderia sua transparência natural.

**Sobraram ingredientes?**

Nós te ajudamos a encontrar novas receitas:

Selecione os ingredientes que **sobraram**:

Dicas

Dicas: 1- No lugar da carne moída pode-se utilizar fígado de galinha. Nesse caso, o fígado deve ser adicionado à cebola frita. Quando se tratar de família kasher, o fígado deve ser previamente grelhado para que não haja nenhum sangue. 2- Pode se, também, substituir a carne também por cogumelos, de preferência shiitake. Nesse caso, os cogumelos devem ser previamente batidos antes de serem refogados, reduzindo-os a partículas. 3- Se, preferir, pode utilizar a carne do frango, tanto a carne branca quanto a escura. Nesse caso, à ela deve ser adicionada a cebola frita e uma batata e tudo processado para virar uma pasta como na receita com a carne bovina. Eliana Rosebaum Didio

SALVAR

Essa receita deu certo?