QUEIJO EMPANADO

INGREDIENTES

Queijo mussarela e cheddar

2 colheres (sopa) de farinha

1 ovo

1 xícara de fandangos triturados

óleo

Molho:3 colheres (sopa) de azeite

1 cebola

1 dente de alho

1 folha de louro

1 tomate sem pele e sem caroço

1 xícara de extrato de tomate

1 colher (sopa) de mostarda

1 colher (sopa) de molho inglês

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 colher (sopa) de páprica defumada

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Junte dois pedaços de queijo mussarela e cheddar

Passe os pedaços de queijo primeiro na farinha, depois no ovo e por último nos fandangos

Reserve 30 minutos no freezer

Frite em óleo quente

Em uma panela, adicione azeite e a cebola e mexa bem até a cebola ficar transparente

Adicione o alho e volte a mexer

Acrescente 1 folha de louro, o tomate, o extrato de tomate, mostarda, molho inglês e açúcar mascavo, mexa bem

Adicione páprica defumada, sal e pimenta

Deixe ferver por 2 minutos

Retire do fogo e triture com auxílio de um mixer

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10598-queijo-empanado.html