GRAVETO DE ORÉGANO

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras (chá) de leite

7 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de pinga ou vinagre

orégano a gosto

salsinha

cebola ralada a gosto

2 colheres (sopa) de fermento em pó

farinha até dar o ponto

sal a gosto

maisena a gosto

MODO DE PREPARO

Misture em uma vasilha o leite, os ovos, óleo, orégano, salsinha, cebola, o sal, a pinga e um pouco de farinha

Acrescente as duas colheres de fermento em pó e mexa

Acrescente mais farinha até desgrudar das mãos

Divida a massa em uns 5 pedaços e passe várias vezes em um rolo até ficar uma massa lisinha

Depois de ter deixado bem lisinha, deixe bem fina e corte em pequenas tiras finas

Pegue uma forma grande e coloque maisena

Vá colocando as tirinhas dentro da forma, de modo que todos os gravetinhos fiquem brancos de maisena

Faça isto até afinar e cortar toda a massa

Em seguida, coloque uma quantidade razoável de óleo em uma panela e leve ao fogo médio

Quando estiver quente, acrescente pequenas quantidades de gravetinhos cortados

O autor da receita prefere utilizar a pinga que deixa mais sequinho o resultado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11814-graveto-de-oregano.html