PETISCOS DE KITUT

INGREDIENTES

1 lata de carne de lata (tipo kitut)

100 grs de azeitonas picadas

1 cebola ralada

1 tomate picadinho

cheiro verde picadinho

2 colheres de sopa de maisena

3 colheres de farinha de trigo

1 ovo

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

PAmasse a carne com um garfo, junte a cebola , azeitona, tomate, farinha e a maisena.

Mexa tudo e faça os bolinhos

Passe no ovo batido e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

Esta receita é uma base para petiscos, portanto e recheio pode ser alterado para calabresa, queijo ralado, cebola, o que preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13417-petiscos-de-kitut.html