

ENROLADINHO DE HAMBÚRGUER EMPANADO

INGREDIENTES

18 bifés de hambúrguer de frango
1 gomo de linguiça calabresa triturada
100 g de ricota cortada em cubos
Tempero a gosto
1 ovo
150 ml de leite
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue com azeite os temperos de sua preferência, acrescente a linguiça e a ricota e reserve.

Em um copo, bata com um garfo o leite, o ovo e a farinha de trigo e despeje em um prato para empanar os enroladinhos.

Em cima de uma mesa, arrume os hambúrgueres e comece a recheá-los com a linguiça e ricota, enrolando com formato opcional.

Logo após, empane e leve para fritar em fogo brando.

Se desejar, acrescente molho branco por cima após a fritura.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16025-enroladinho-de-hamburguer-empinado.html>