

SALSICHA EMPANADA

INGREDIENTES

2 xícaras de água

1 xícara de leite

1 sachê de tempero ou 1 tablete de caldo

1 colher de margarina

1 pitada de sal

3 xícaras de farinha de trigo

farinha de rosca (para untar)

1 copo de leite

20 salsichas perdigão

MODO DE PREPARO

Pré-cozinhe as salsichas e reserve.

Coloque-as em uma panela com o leite, a água, a margarina o sal e o tempero em pó e ferva.

Depois que ferver, adicione a farinha de trigo, misture bem e coloque a massa sobre a mesa.

Continue mexendo-a ainda quente, até que fique totalmente homogênea.

Por fim, estique a massa e enrole as salsichas.

Passe-as no leite e, em seguida, na farinha de rosca.

Daí é fritá-las, ou se preferir as congele para fritá-las em um outro dia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19395-salsicha-empanada.html>