

MACAXEIRA RECHEADADA FRITA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de charque (carne seca)

200 g de queijo branco

100 g de cebola picada

1 alho

200 g de coentro picado

óleo ou azeite para refogar

MODO DE PREPARO

Coloque a macaxeira em uma panela de pressão por cerca de 40 minutos.

Até ficar bem cozida para ser amassada com um garfo ou em um amassador de babatas para purê.

Retire o talo do meio da macaxeira.

Coloque em uma tigela a macaxeira e adicione a manteiga, o sazón, o coentro picado (para a massa), e somente as 2 gemas dos ovos, misture bem e reserve.

Em uma panela, escale a charque duas ou três vezes, sem que a água chegue a ferver, logo após desfie e refogue bem, com a cebola, alho e o coentro picado.

Para fazer os rolinhos, será necessário uma tigela com água para molhar as mãos frequentemente pois a massa gruda bastante.

Após rechear o com a carne seca e cubinhos de queijo em bolinhos, passe na farinha de trigo e pode por para fritar no óleo aquecido acima de 100° C.

Após dourar, retire e use guardanapos para absorver o máximo do óleo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21437-macaxeira-recheada-frita.html>