AZEITONA EMPANADA

INGREDIENTES

300 g de azeitona sem caroço (pode ser recheada)

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de farinha de rosca

1 colher (sopa) de queijo ralado

2 ovos inteiros batidos

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Primeiramente misture o queijo ralado a farinha de rosca.

Pegue as azeitonas e escorra bem.

Passe as azeitonas na farinha de trigo para tirar o restante da umidade.

Após isso, passe-as pelos ovos batidos.

Em seguida, passe na mistura de farinha de rosca e queijo ralado.

Esse passo de empanar, pode ser feito quantas vezes desejar.

Quanto mais fizer, mais crocante ficará.

Repetindo o mesmo processo, farinha de trigo, ovos e a mistura de rosca e queijo.

Se preferir, pode deixar um tempo na geladeira, para firmar melhor o empanado, lembrando que é muito importante apertar as azeitonas nas misturas, para que fique bem preso os ingredientes, e não se soltem na hora de fritar.

Agora é só aquecer bem o óleo, e fritar até que elas fiquem douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23373-azeitona-empanada.html