

SALGADINHO SABOROSO

INGREDIENTES

1 ovo

1 colher (sobremesa) de sal

1/2 colher (sobremesa) de açúcar

1/2 copo (de 200 ml) de água morna

orégano a gosto

1/2 xícara de calabresa ralada

1/2 xícara de bacon ralado

1/2 alho picado e amassado

1/2 colher (sopa) de fermento em pó químico

farinha de trigo o quanto baste

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador ou rale a calabresa e o bacon.

Depois de batido, frite os dois juntos e se quiser, adicione um pouco de alho para temperar, a gosto.

Junte em uma vasilha o ovo, sal, açúcar, fermento em pó, orégano e misture.

Nessa vasilha, junte a mistura com a calabresa e o bacon fritos, junto com a gordura que foi liberada (por isso que não há óleo na receita).

Misture tudo muito bem.

Vá adicionando a farinha de trigo até que a massa possa ser manuseada com as mãos sem grudar.

Verifique o sal.

Faça bolinhas, corte em quadradinhos ou tirinhas e frite em óleo quente.

Quando dourar, retire do fogo e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/23870-salgadinho-saboroso.html>