

ALMÔNDEGAS CROCANTES DORATTA FRY

INGREDIENTES

100 g de pão francês amanhecido
500 g de carne moída
70 g de cebola em cubos
20 g de talo de salsinha picado
26 ml de molho inglês
120 g de ovos
150 g de muçarela ralada
55 g de farinha de trigo
200 g de xerém (castanha-de-caju triturada)
sal e pimenta-do-reino a gosto
doratta fry para fritar

MODO DE PREPARO

Quebrar os pães em pedaços pequenos e colocar em uma travessa redonda de inox.

Juntar ao pão, a carne, a cebola, a salsinha, o molho inglês, um ovo, sal e pimenta-do-reino a gosto e misturar até formar uma massa homogênea.

Colocar cerca de uma colher (sopa) da massa na palma da mão.

Moldar em formato de bolinhas e rechear com 1/2 colher (sopa) de queijo muçarela.

Em outra travessa de inox, juntar um ovo, a farinha de trigo e 100 ml de água e bater até formar uma massa líquida.

Passar todos os lados dos bolinhos pela massa líquida e, depois, passar pelo xerém (castanha-de-caju triturada).

Aquecer a gordura Doratta Fry em uma fritadeira até que chegue à temperatura exata de 170°C.

Fritar os bolinhos de oito em oito até que fiquem bem dourados e servir em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25916-almondegas-crocantes-doratta-fry.html>