RABANADA SALGADA CROCANTE RECHEADA

INGREDIENTES

1 pão para rabanada

2 ovos

300 ml de leite

1 xícara de farofa de milho Yoki

50 g de queijo parmesão fresco ralado

100 g de queijo muçarela triturado

100 g de presunto triturado

1 pitada de sal

pimenta-do-reino a gosto

cúrcuma a gosto

cebolinha a gosto

salsinha a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte os pães em fatias de aproximadamente 2 cm de espessura

Corte as fatias de pão ao meio, sem separar as metades

Misture o presunto e a muçarela e recheie as fatias com aproximadamente 1 colher (sopa) da mistura

Bata os ovos até obter uma mistura homogênea e em seguida acrescente o leite, o sal, a pimenta, a cúrcuma, a cebolinha e a salsinha

Misture a farofa de milho Yoki ao queijo ralado e reserve

Umedeça as fatias de pão na mistura de leite e ovos e em seguida empane com a farofa

Frite as rabanadas em óleo a aproximadamente 180º C, até que ambos os lados fiquem dourados

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2611-rabanada-salgada-crocante-recheada.html