

MANJUBINHA CROCANTE APERITIVO

INGREDIENTES

500 g manjuba
suco de 2 limões
2 dentes de alho
1/4 cebola ralada
1 xícara (café) de água
1 colher (sobremesa)
sal
pimenta-do-reino a gosto
1 colher (sopa) salsa picada
1 xícara farinha de trigo
óleo pra fritar

MODO DE PREPARO

Triture a cebola com o alho no processador.

Em seguida, na faca mesmo, junte todos os ingredientes num pote com a manjuba e deixe por 30 minutos. Coloque a farinha num pote de sorvete e retire a manjubinha do tempero e coloque na farinha.

Tampe o pote e sacuda para empanar.

Frite no óleo bem quente até ficar no ponto que desejar.

Eu prefiro mas moreno fica mais crocante.

Delicie-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26720-manjubinha-crocante-aperitivo.html>