

NUGGETS DE MILHO

INGREDIENTES

1 lata ou sachê de milho escorrido

1/2 xícara de leite

2 colheres de margarina ou manteiga

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

sal a gosto

cebola ralada muito fina

alho bem moído

temperos de sua preferência (eu uso pimenta-do-reino, noz-moscada em pó e orégano)

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Primeiramente, bata o milho com um pouco de leite no liquidificador, triture muito bem até virar uma "pasta" e reserve.

Refogue a cebola e o alho na margarina (manteiga).

Coloque os temperos e o sal e misture bem.

Acrescente ao refogado, a farinha, o leite e a "pasta" de milho.

Misture bem, irá virar uma massa.

Desligue o fogo e mexa um pouco mais a massa (se ficar muito mole ou grudenta, acrescente mais farinha).

Limpe e enfarinhe o local em que irá abrir a massa.

Então, é só abrir a massa (que não pode ficar fina, tem que ficar um pouco grossa para não abrir na hora de fritar).

Molde seus nuggets com um cortador ou com as próprias mãos.

Depois, passe os nuggets no leite ou água, se preferir, e passe na farinha de rosca.

Se desejar, tempere a farinha de rosca com sal, fica uma delícia.

Frite em óleo bem quente e escorra em papel toalha ou guardanapo.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27361-nuggets-de-milho.html>