

CALÇA VIRADA SALGADA

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de leite

1/2 xícara de azeite

1 colher de fermento

2 caldos de galinha

sal a gosto

orégano a gosto

cebolinha verde e salsinha a gosto

farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, junte os ovos, o leite, o sal e o caldo de galinha já dissolvido.

Misture bem.

Em seguida, acrescente o fermento e deixe repousar por, aproximadamente, 2 minutos.

Depois, acrescente o azeite, a cebolinha, a salsinha, o orégano e a farinha de trigo.

Misture bem e sove, até dar o ponto da massa de calça virada tradicional.

Deixe a massa descansar por 30 minutos.

Abra a massa, faça as calças-viradas e leve para fritar.

Depois é só saborear!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28119-calca-virada-salgada.html>