

DISQUINHO FRITO À LA KAMILA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
500 g de pães umedecidos
cheiro verde a gosto
sal a gosto
pimenta a gosto
cebola ralada a gosto
1 kg de farinha de rosca
3 ovos
1 litro de óleo
limão
maionese
ketchup

MODO DE PREPARO

Misture a carne ao pão e aos demais ingredientes.

Amasse bem .

Fazer os lanchinhos em formatos oval e achatado.

Para empanar passar no ovo e na farinha de rosca, repetir o processo do empanamento 2 vezes em cada disquinho.

Fritar em óleo aquecido.

Servir acompanhado com limões cortados em 4 partes e com ketchup e maionese.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33313-disquinho-frito-a-la-kamila.html>