

# LINGUIÇA TOSCANA EMPANADA

## INGREDIENTES

1/2 kg de linguiça toscana

3 ovos

300 g de farinha de rosca

1 litro de água

## MODO DE PREPARO

Em uma panela com água deixe a linguiça ferver por 15 minutos.

Retire a pele e corte em rodela.

Passa os pedaços de linguiça no ovo e depois na farinha de rosca.

Fritar no óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35939-linguica-toscana-empanada.html>