

QUEIJO MUÇARELA À MILANESA

INGREDIENTES

200 g de muçarela cortada em cubinhos (cerca de 1 polegada cada)

1 ovo

1 gema

1 colher (sopa) de leite

2 dentes de alho descascados

1 pitada de sal

molho de pimenta (vermelho) a gosto

1 colher de sopa (bem cheia) de queijo parmesão ralado

farinha de rosca peneirada

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o ovo inteiro, a gema, o leite, os dentes de alho, o sal, e o molho (não é aconselhável mais que uma colher de café de molho).

Após batido passe a mistura na peneira e adicione o queijo parmesão.

Misture e reserve.

Afunde os cubinhos de muçarela completamente na mistura, em seguida passe-os na farinha de rosca peneirada.

Retire o excesso de farinha e mele na mistura novamente (obs: se não houver suficiente da mistura, adicione a segunda clara), passe de novo na farinha de rosca fazendo uma segunda camada (isto é importante para que o cubinho não se esparrame no óleo).

Frite em óleo quente em fogo alto até que doure (cerca de 30 segundos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37521-queijo-mucarela-a-milanesa.html>