

MALASSADA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo
- 1/2 tomate médio picado
- 1/2 cebola pequena picada
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha bem picada
- 1 colher (chá) de limão
- 80 g de azeitonas picadas
- 1 salsicha bem picadinha (ou presunto se preferir)
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata em neve os 4 ovos até espumar.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e continue batendo, até formar uma mistura homogênea.

Agora coloque na mistura o tomate, a cebola, a cebolinha, o limão, o sal, a azeitona, a salsicha, e mexa bem.

Preaqueça o azeite em uma frigideira antiaderente em fogo médio.

Coloque uma concha da mistura na frigideira.

Espere cerca de 2 minutos (ou até que as bordas estejam bem soltas) e vire.

Ao virar deixe por menos tempo, cerca de 1 minuto, e retire, esta pronta.

Agora vá fazendo o mesmo processo até acabar toda a mistura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37688-malassada.html>