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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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