

PROVOLETA

INGREDIENTES

1 fatia grossa de queijo provolone

azeite de oliva

orégano

páprica doce

1 pitada de pimenta vermelha

1 xícara de chá de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Espalhe a farinha de trigo em um prato.

Passe toda a fatia de provolone na farinha, espalhando bem por todo o queijo.

Tire o excesso de farinha.

Coloque o provolone na chapa bem quente.

Espalhe por cima do provolone o orégano e a páprica doce, cobrindo bem toda a fatia.

Coloque a pimenta vermelha, espalhando bem para não ficar muito forte.

Cubra tudo com azeite de oliva.

Assim que uma casquinha crocante se formar na parte de baixo, vire a Provoleta e repita os passos, temperando o outro lado.

Não exagere muito nos temperos para que os sabores fiquem bem equilibrados.

Assim que a mesma casquinha se formar do outro lado, sua Provoleta vai estar pronta.

Sirva com pão ou torradas com um fiozinho de azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37804-provoleta.html>