

OVO À MILANESA ENVOLVIDO EM LINGUIÇA

INGREDIENTES

350 g de linguiça fresca, sem pele e esmagada

salsa, cebola, tomate, pimentão a gosto, cortados bem pequenos

5 ovos cozidos

1 xícara de chá de farinha de trigo

2 ovos batidos com sal e pimenta-do-reino a gosto

1 xícara de chá de farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a linguiça e os temperos cortados, formando uma massa.

Com ela, forre toda a parte externa dos ovos, apertando para que fique firme.

Depois, passe o ovo na farinha de trigo, no ovo batido e na farinha de rosca, para empanar.

Frite em óleo quente até dourar por igual.

Retire, escorra em papel-toalha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37993-ovo-a-milanesa-envolvido-em-linguica.html>