

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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