

PALITOS DE MUSSARELA EMPANADOS

INGREDIENTES

- 2 pacotinhos de mussarela (do quadrado de aproximadamente 900g)
- 1 xícara de farinha de trigo (aproximadamente 120g)
- 1e 1/2 colheres (chá) de pimenta rosa esmagada (opcional)
- 5 ovos ligeiramente batidos
- 1 xícara de farinha de rosca (aproximadamente 120g)
- 2 a 3 xícaras de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o queijo em palitos de 2 cm x 4 cm.

Num prato fundo, misture bem a farinha de trigo com a pimenta (ou ponha só a farinha de trigo caso não use a pimenta).

Passe os palitos no ovo, na farinha de trigo, outra vez no ovo e por último na farinha de rosca, apertando para aderir bem ao queijo.

Coloque os palitos de queijo empanados em uma assadeira ou refratário forrado com papel-manteiga e leve à geladeira por 30 minutos (ou freezer por 10 a 15 minutos). Essa etapa é muito importante para que o queijo não derreta ao fritar.

Numa frigideira funda, aqueça bem o óleo. Frite os palitos empanados no óleo bem quente até ficarem dourados.

Deixe escorrer sobre papel-toalha e sirva a seguir.

Fica bastante gostoso com algum molho caseiro para comer com os empanados também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41105-palitos-de-mussarela-empnanados.html>