

OVOS RECHEADOS À MILANESA DELICIOSO

INGREDIENTES

8 unidades de ovos cozidos cortados ao meio
400 g de carne moída
4 unidades de dentes de alho amassados
1/2 unidade de cebola picada
4 colheres de sopa de azeite de oliva ou óleo de soja
cheiro verde picados
10 unidades de azeitonas verdes
orégano a gosto
sal a gosto
farinha de trigo
1 unidade de ovo batido
farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Cozinhe os ovos.

Enquanto cozinha os ovos, prepare o recheio.

Em uma panela, coloque o azeite ou o óleo de soja, frite o alho até dourar, coloque a carne moída.

Deixe cozinhar em fogo médio com a panela tampada.

Quando a carne estiver macia, coloque a cebola, o cheiro-verde, as azeitonas verdes bem picadinhas, o orégano e acentue com o sal, desligue, reserve.

Corte os ovos cozidos ao meio delicadamente; aproveite as gemas cozidas, esfarele e incorpore ao recheio.

Coloque porções do recheio em cada metade da clara cozida, de forma arredondada como um bolinho.

Depois de recheados, passe em farinha de trigo, para que fiquem firmes.

Passe nos ovos batidos e na farinha de rosca.

Frite-os em óleo quente, dourando dos dois lados, fica crocante e delicioso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41890-ovos-recheados-a-milanese-delicioso.html>