

SALSICHA EMPANADAS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 6 salsichas

PARA EMPANAR:

Para empanar: 1 ovo

1 colher (sopa) de leite

sal e pimenta a gosto

farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque a água o caldo o óleo o sal em uma panela e mexa até ferver.

Quando ferver desligue o fogo e acrescente o trigo mexendo até desgrudar da panela, se necessário acrescente um pouco mais de trigo. Deixe esfriar um pouco enquanto você aferventa as salsinhas sem cozinhar, só pra descongelar. Em seguida abra uma colher de massa na mão, coloque a salsicha no meio e feche a massa nos cantinhos, faça isso com todas.

Depois bata o ovo numa tigela e adicione a colher de leite o sal e a pimenta. Numa outra tigela coloque o farinha de rosca.

Passe as salsichas na mistura de ovo e depois na farinha de rosca. Frite em óleo quente até dourar, escorra em papel absorvente e sirva em seguida.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43313-salsicha-empanadas.html>