

MISTO FRITO

INGREDIENTES

10 fatias de pão de forma sem casca

2 colheres (sopa) de requeijão

10 fatias de presunto cortadas um pouco menor que o tamanho do pão de forma

10 fatias de musarela cortadas um pouco menor que o tamanho do pão de forma

retângulo de papel alumínio (12cm x 10cm)

farinha de trigo para empanar

ovo para empanar

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Com um rolo de macarrão achate as fatias de pão de forma.

Depois passe uma pequena quantidade de requeijão nas fatias de pão de forma sem casca.

Sobre o requeijão coloque uma fatia de musarela e presunto.

Enrole apertando bem.

Enrole o papel alumínio nos rolinhos de misto quente e leve a geladeira para firmar por 30 minutos.

Retire o papel alumínio, passe os rolinhos pela farinha de trigo, no ovo e na farinha de rosca e frite em óleo bem quente. E sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43724-misto-frito.html>