ENROLADINHO DE SALSICHA CROCANTE

INGREDIENTES

1/2 kg de salsichas

1/2 kg de massa de pastel em rolo

150 g de queijo parmessão ralado grosso

2 claras

1 pitadinha de sal

Orégano a gosto

Óleo para fritura

MODO DE PREPARO

Lave as salsichas e seque.

Depois abra a massa de pastel e enrole duas salsichas de cada vez.

Corte a massa e de uma leve apertadinha para que a massa fique bem colada.

Faça isso com todas salsichas até terminar a massa.

Corte em rodelinhas na grossura de um dedo e depois passe na clara do ovo e no queijo ralado.

Frite em óleo quente sem deixar queimar, escorra em papel toalha e sirva quentinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43752-enroladinho-de-salsicha-crocante.html