

# ENROLADINHO DE SALSICHA CROCANTE

## INGREDIENTES

1/2 kg de salsichas  
1/2 kg de massa de pastel em rolo  
150 g de queijo parmesão 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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