

FRITADA DE CHARQUE AO FORNO

INGREDIENTES

4 ovos

300 g de charque

2 batatinhas

1 tomate

1 cebola

1 colher de queijo ralado

1 folhinha de coentro

1/2 xícara de óleo

2 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Para o recheio pegue o charque e escalde na panela de pressão para sair um pouco do sal, deixe-o no fogo por uns 10 minutos.

Depois de escaldado coloque o óleo para esquentar e misture-o com o charque, o tomate e a cebola.

Reserve-os depois de assado.

Para a massa, bata as claras dos 4 ovos em uma tigela em ponto de neve.

Misture as gemas com a farinha de trigo e bata até ficar um ponto homogêneo.

Coloque o recheio em uma forma untada com margarina e a massa.

Leve ao forno por 20 minutos em forno preaquecido a 180°C.

Sirva-se e um bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47154-fritada-de-charque-ao-forno.html>