

LANCHINO

INGREDIENTES

2 massas de pizza para frigideira, 1 unidade rende 4 "fraldinhas"

queijo (a sua escolha)

linguiça fina ou bacon (a sua escolha), 1 linguiça rende 8 "fraldinhas"

pepinos em conserva

mostarda, catchup, maionese ou outros molhos

MODO DE PREPARO

Para preparar basta fritar a linguiça ou o bacon, o que pode ser feito na frigideira ou no grill como uma maneira mais saudável.

Após, pique o queijo e coloque sobre a massa de pizza que deverá estar cortada em 4 pedaços. Depois acrescente a linguiça ou o bacon sobre as massas.

Dobrar as três pontas, de preferência a ponta mais triangular primeiro para que fique como uma "fraldinha".

A seguir já poderá ser levado à frigideira (sem óleo) ou ao grill, que deve estar pouco aquecido (uma dica: como a massinha não gruda, você pode colocar palitinhos de dente para que a "fraldinha" fique fechada).

Depois que você já tem o lado que ficou para baixo dourado retire os palitos e vire-o para cima, mas não coloque fora os palitos. Enquanto a massa fica dourada em cima, corte pepinos e espete-os com os palitos. Assim que estiver tudo pronto, é só perfurar as massinhas com os palitinhos de pepino e colocar ou não seu molho preferido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47218-lanchino.html>