ENROLADINHO DE SALSICHA À MILANESA

INGREDIENTES

20 salsichas

5 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 litro de leite

2 colheres (sopa) de óleo

1 cubo de caldo de galinha

1 colher (sopa rasa) de sal

1 xícaras (chá) de leite

1 ovos batidos

Farinha de rosca para empanar

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Junte o óleo, o leite, o sal e o cubo, leve ao fogo e deixe ferver, aproximadamente por 8 minutos. Acrescente a farinha de trigo e misture até que solte do fundo da panela.

Sove a massa em uma superfície lisa até que ela fique homogênea, abra-a com o auxílio de um rolo, corte a salsicha em 3 partes, pegue uma parte da salsicha, corte a massa de um tamanho que permita cobrir toda a salsicha, enrole a massa como se fosse um rocambole e una as pontas.para que a salsicha fique completamente coberta.

Depois disso, passe os enroladinhos em 1 ovo batido misturado no leite e depois na farinha de rosca. Frite-os em óleo a 170ºC.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49044-enroladinho-de-salsicha-a-milanesa.html