

EMPANADOS DE QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de margarina
50 g de queijo parmesão ralado
1 ovo batido
1 colher (café) de sal

RECHEIO:

Recheio: 300 g de presunto, cortado em tiras
300 g de mussarela, cortada em tiras
Farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Numa panela, ferva o leite, o sal e a margarina. Junte a farinha de trigo de uma só vez e mexa vigorosamente, até obter uma massa lisa, formando uma bola. Deixe esfriar. Junte o queijo parmesão e incorpore-o bem à massa. Abra-a com o rolo, corte em quadradinhos e recheie cada um deles com uma tira de presunto e outra de mussarela. Feche os quadradinhos, apertando bem as bordas com os dedos, passe-os pelo ovo batido e em seguida pela farinha de rosca. Frite em óleo bem quente e sirva em seguida.

Pronto! Agora, basta saborear esta delícia receita de empanados de queijo e presunto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49978-empanados-de-queijo-e-presunto.html>