

OVO DE CODORNA EMPANADO DIFERENTE

INGREDIENTES

10 ovos de codorna cozidos e descascados
1 colher de sopa de cebola bem picadinha
1 colher de sopa de cebolinha bem picadinha
1 colher de sopa de coentro bem picadinho
1 colher de sopa de azeite extra virgem
1/2 colher de sopa de margarina
farinha de rosca para empanar
1 ovo de galinha levemente batido para empanar
100 g queijo parmesão ralado grosseriramente
sal a gosto
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte os ovos cozidos ao meio delicadamente para que fique bem certinho (corte lateral).

Retire as gemas e reserve a clara.

Em uma panela coloque o azeite e a margarina.

Acrescente a cebola e a cebolinha e refogue por uns 2 minutos em fogo médio.

Acrescente as gemas esfareladas, o coentro e sal a gosto e mexa bem até virar uma pastinha.

Faça pequenas bolinhas mais ou menos do mesmo tamanho da gema e coloque dentro da clara de ovo cozida que estava reservada.

Feche apertando com cuidado para que fique bem seguro.

Após fechado passe os ovinhos no ovo batido e depois na farinha de rosca que já deve estar misturada com o queijo parmesão.

Frite em óleo não muito quente e assim que estiver dourado, coloque-os em papel absorvente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50698-ovo-de-codorna-empanado-diferente.html>