

ABOBRINHA EMPANADA COM MUSSARELA

INGREDIENTES

1 abobrinha grande

1/2 xícara chá de farinha de trigo

1 ovo batido

Água

Sal

MODO DE PREPARO

Lave e corte a abobrinha em rodela grossas, cozinhe em água e sal. Escorra a água e passe cada rodela em farinha de trigo, no ovo, e frite em gordura quente.

Coloque num refratário untado com margarina, cubra com mussarela.

Leve ao forno até que derreta a mussarela, derreteu tire do forno e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52849-abobrinha-empanada-com-mussarela.html>