

BANANA RECHEADADA MISTA EMPANADA

INGREDIENTES

6 bananas da prata
1 xícara de farinha de rosca
1 xícara de farinha de trigo
100 g de queijo mussarela
100 g de presunto
Palitos de dente
Óleo de soja
1 ovo
1 vasilha com água
sal

MODO DE PREPARO

Descasque as bananas, em seguida abra-as no sentido ponta-a-ponta.

Corte o queijo e o presunto em tiras de 2,5 cm, e coloque no centro de um das partes da banana, como um sanduíche. Faça isso com todas as bananas.

Em seguida coloque a outra parte da banana cobrindo o queijo e o presunto, espete 2 ou três palitos para prender uma parte na outra. Com cuidado passe a banana na água da vasilha, preste a atenção para que toda a banana fique umedecida. Faça isso em todas as bananas. Depois desse passo, passe as bananas na farinha de trigo. Bata o ovo e coloque 1 colher de sopa de água nessa gemada, mais uma pitada de sal, passe a banana enfarinhada no ovo batido e empane na farinha de rosca (se quiser uma casquinha mais crocante, repita a operação) e frite-as em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52914-banana-recheada-mista-empañada.html>