SALSICHA À MILANESA

INGREDIENTES

1 kg de salsicha

1/2 kg de farinha de rosca

1 ovo

Óleo para fritar

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ótima opção para petisco, junto com aquela cervejinha e familiares. A criançada vai adorar também.

Retire a casca de todas as salsichas, coloque-as na horizontal e corte-as em cubinhos. Deixe os cubinhos em um pote que tenha tampa.

Bata o ovo em um prato, jorre o ovo batido no pote, por cima dos cubinhos, mexa bem com uma colher ou com a mão mesmo. Certifique-se de que todos os cubos estão cobertos e molhados com o ovo.

Após, adicione a farinha por cima dos cubos molhados, feche bem o pote, e balance bastante de um lado para outro até tudo se misturar, certifique-se de que os cubinhos estão bem empanados. Este processo evita a ação de ter que empanar um cubinho de cada vez. Caso queira empanar um por um, também é uma opção, porém bem mais demorada.

Após, adicione óleo na frigideira grande, deixe esquentar bem, adicione todos os cubinhos de uma vez, deixe fritar até dourar (o óleo deve cobrir os cubinhos, para dourar por igual, caso queira usar menos óleo, pode mexer os cubinhos durante a fritura).

Coloque em um pote com papel toalha para escorrer o óleo.

Adicione um pouco de sal por cima e balance o pote para a boa mistura do sal.

Sirva para as visitas, com alguns palitos espetados!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53048-salsicha-a-milanesa.html