# FATIA PARIDA

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída cozida e temperada

1 baguete

1/2 litro de leite

8 ovos

Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Corte a baguete em fatias de dois dedos de espessura.

Umedeça as fatias no leite.

Depois de umedecidas, com o polegar, pressione um dos lados abrindo espaço para o recheio de carne (quanto mais úmidas as fatias mais fácil de pressionar).

Preencha o espaço com a carne moída.

Mergulhe o lado sem carne nos ovos (já batidos em ponto de neve).

Com uma colher,cubra o lado da fatia que tem carne com os ovos.

Coloque as fatias para fritar deixando-as dourar.

Escorra o excesso de óleo em papel absorvente.

Está pronta uma "rabanada" com recheio de carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54080-fatia-parida.html