EMPANADO ESPECIAL DE SALSICHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 xícaras de farinha de trigo

1 litro de água

1 xícara de manteiga

2 tabletes de caldo de galinha

RECHEIO:

Recheio:1 kg de salsicha já cozida

300 g de mussarela ou queijo prato

PARA EMPANAR:

Para empanar:1 litro de água gelada

Farinha de rosca

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque a água para ferver junto com a manteiga e os tabletes de caldo de galinha. Quando levantar fervura, adicione de uma só vez a farinha e mexa para cozinhar até desgrudar do fundo da panela. Unte uma bancada com óleo e sove a massa.

RECHEIO:

Recheio:Corte a salsicha ao meio no sentido do comprimento mas sem separar as metades. Coloque uma tira de queijo dentro da salsicha, cubra com a massa e reserve. Faça o mesmo procedimento em todas.

EMPANAR:

Empanar:Assim que terminar de cobrir todas as salsichas com massa, coloque 1 litro de água gelada em uma vasilha grande e funda. Mergulhe as salsichas na água, deixe escorrer um pouco e passe na farinha de rosca

Leve para fritar em óleo quente.

Ótimo lanche da tarde para as crianças.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54432-empanado-especial-de-salsicha.html