

BATATA RECHEADA À MILANESA

INGREDIENTES

PARA EMPANAR:

Para empanar: 3 ovos

Farinha de rosca a gosto

Palitos de madeira

Óleo para a fritura

MODO DE PREPARO

Pegue as batatas e corte-as ao meio. Coloque duas fatias de mussarela e duas de presunto. Feche com a outra parte da batata e com os palitos de madeira. Passe no ovo e na farinha de rosca por duas vezes. Leve para fritar em óleo bem quente até dourar. Sirva com um delicioso molho de tomates.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54911-batata-recheada-a-milanesa.html>