PARMEGIANA DE MORTADELINHA

INGREDIENTES

1.mortadelinha resende

200gr de mussarela

farinha de rosca(para empanar)

2 ovos mais ou menos

queijo ralado a gosto

molho de tomate temperado a gosto

MODO DE PREPARO

corte a mortadelinha em rodelas não muito fina e não muito grossa.

Quebre 2 ovos em um prato.

Passe a mortadela.

Empane-as na farinha e frite-as, depois de fritas coloque em um pirex grande.

Coloque a mussarela por cima cobrindo tudo.

Em seguida coloque o molho e depois o queijo ralado.

Colocar no microondas por cerca de 3 minutos.

Servir bem quentinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55150-parmegiana-de-mortadelinha.html