COXINHA DE CALABRESA – CROCANTE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1/2kg de lingüiça calabresa defumada e moída

1 cebola picada

Orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes da massa (menos 1 ovo e a farinha de rosca) e misture bem até formar uma massa homogênea e firme. Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio. Abra a massa em círculos, recheie e feche no formato de coxinhas. Passe no ovo restante, na farinha de rosca e frite em óleo quente até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55191-coxinha-de-calabresa-crocante.html