

QUEIJO EMPANADO

INGREDIENTES

Queijo mussarela e cheddar
2 colheres (sopa) de farinha
1 ovo
1 xícara de fandangos triturados
óleo
Molho: 3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola
1 dente de alho
1 folha de louro
1 tomate sem pele e sem caroço
1 xícara de extrato de tomate
1 colher (sopa) de mostarda
1 colher (sopa) de molho inglês
1/2 xícara de açúcar mascavo
1 colher (sopa) de páprica defumada
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Junte dois pedaços de queijo mussarela e cheddar
Passe os pedaços de queijo primeiro na farinha, depois no ovo e por último nos fandangos
Reserve 30 minutos no freezer
Frite em óleo quente
Em uma panela, adicione azeite e a cebola e mexa bem até a cebola ficar transparente
Adicione o alho e volte a mexer
Acrescente 1 folha de louro, o tomate, o extrato de tomate, mostarda, molho inglês e açúcar mascavo, mexa bem
Adicione páprica defumada, sal e pimenta
Deixe ferver por 2 minutos
Retire do fogo e triture com auxílio de um mixer

<https://areceitadavez.com.br/receita/10598-queijo-empanado.html>