

# GRAVETO DE ORÉGANO

## INGREDIENTES

4 ovos  
2 xícaras (chá) de leite  
7 colheres (sopa) de óleo  
2 colheres (sopa) de pinga ou vinagre  
orégano a gosto  
salsinha  
cebola ralada a gosto  
2 colheres (sopa) de fermento em pó  
farinha até dar o ponto  
sal a gosto  
maisena a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture em uma vasilha o leite, os ovos, óleo, orégano, salsinha, cebola, o sal, a pinga e um pouco de farinha  
Acrescente as duas colheres de fermento em pó e mexa  
Acrescente mais farinha até desgrudar das mãos  
Divida a massa em uns 5 pedaços e passe várias vezes em um rolo até ficar uma massa lisinha  
Depois de ter deixado bem lisinha, deixe bem fina e corte em pequenas tiras finas  
Pegue uma forma grande e coloque maisena  
Vá colocando as tirinhas dentro da forma, de modo que todos os gravetinhos fiquem brancos de maisena  
Faça isto até afinar e cortar toda a massa  
Em seguida, coloque uma quantidade razoável de óleo em uma panela e leve ao fogo médio  
Quando estiver quente, acrescente pequenas quantidades de gravetinhos cortados  
O autor da receita prefere utilizar a pinga que deixa mais sequinho o resultado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11814-graveto-de-oregano.html>