

CAVALINHA FRITA SEQUINHA E SUPER CROCANTE, BEM FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

3 pimentas de cheiro picadas

Sal

Pimenta do reino

4 postas de cavalinha

3 dentes de alho picados

100ml de vinho branco

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere as postas com alho, sal e pimenta do reino.

Coloque-as em uma tigela, espalhe por cima as pimentas de cheiro e o vinho.

Deixe de molho nesse tempero por duas horas.

Virando na metade do tempo.

Frite-as e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15173-cavalinha-frita-sequinha-e-super-crocante-bem-facil-de-fazer.html>