

LAMBARI DA TERRA

INGREDIENTES

- 1 maço de folhas de lambari da terra
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de farinha Panco
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de pimenta do reino moída
- 1/2 colher (chá) de páprica
- 1 colher (chá) de alho desidratado granulado
- 2 colheres (chá) de cebola desidratada em flocos
- 1 ovo
- 1 e 1/2 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Retire os talos, limpe as folhas do lambari da terra, lave bem e seque com papel

Misture os outros ingredientes em uma vasilha funda

Deverá ficar um mingau meio grosso, se necessário, acrescente um pouco mais de leite

Passe as folhas, uma a uma na massa e retire o excesso com uma colher

Deve ficar uma camada fina de cada lado das folhas

Frite em óleo quente e escorra em papel absorvente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2219-lambari-da-terra.html>