

RABANADA SALGADA

INGREDIENTES

1 pão de forma

1 ovo

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de requeijão

manteiga

tomilho a gosto

MODO DE PREPARO

Separe a gema da clara do ovo

Tempere a clara com sal e pimenta (você também pode usar diversos outros tipos de temperos)

Acenda o fogo alto e coloque a frigideira para esquentar bem

Coloque o pão na mistura das claras e molhe bem

Coloque o pão na frigideira e deixe dourar dos dois lados

Coloque a gema dentro do pão

Aumente o fogo, coloque um pouco de água na panela e tampa

Depois é só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/345-rabanada-salgada.html>