

MUSSARELA DE BÚFALA FRITA

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 ovo batido

75 g ou 3/4 de xícara (chá) de farinha de rosca

4 mussarelas de búfala

500 ml ou 2 xícaras (chá) de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de trigo, o ovo e a farinha de rosca em três tigelas separadas

Passe cada pedaço de muçarela com uma das mãos na farinha de trigo, e retire o excesso depois, passe no ovo batido

Espalhe bem a farinha de rosca ao redor do queijo para que toda a superfície fique coberta

Se você utilizar uma das mãos para os ingredientes úmidos e a outra para os secos será mais fácil empanar as mussarelas

Coloque as mussarelas empanadas na panela e frite por 4 a 5 minutos ou até que os pedaços fiquem crocantes e dourados

Acrescente um pouco de sal para temperar e contemple essa delicia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/40-mussarela-de-bufala-frita.html>