

CHUCHU EMPANADO

INGREDIENTES

3 chuchus

1 xícara de farinha de rosca

2 ovos

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte o chuchu em pedaços não muito grandes

Coloque em uma panela com água para cozinhar e deixe por até 10 minutos

Acrescente sal

Retire a água do cozimento, e tempere com a pimenta

Prepare a farinha de rosca e o ovos para empanar; passe o chuchu nos ovos

E depois na farinha de rosca

Passe novamente nos ovos e depois na farinha de rosca

Frite em óleo quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9249-chuchu-empanado.html>