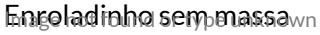
Enroladinho sem massa

www.receitasdafia.com/receitas/enroladinho-sem-massa

Que tal fazer esse delicioso enroladinho sem massa para o seu lanche da tarde. Anote a receita!



20 min 6 porções

Ingredientes

- 200 g de presunto em fatias
- 200 g de mussarela em fatias
- Orégano
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 pitada de ervas finas
- Óleo para fritar.

PARA EMPANAR

- 4 ovos batidos
- Farinha de trigo
- Farinha de rosca
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

1. Em uma superfície coloque 2 fatias de presunto
2. Por cima adicione 2 fatias de mussarela (o tamanho tem que ser menor do que o presunto)
3. Salpique as ervas e a pimenta.
4. Enrole bem e reserve.
5. Faça todos os enroladinhos.

EMPANAR

1. Coloque os ovos em uma vasilha e misture bem.
2. Acrescente 1 pitada de sal
3. Separe 2 pratos, coloque a farinha de trigo no outro a farinha de rosca.
4. Pegue cada enroladinho, passe na farinha de trigo, nos ovos e por último na farinha de rosca.
5. Frite em óleo quente.
6. Ótima opção para o seu lanche da tarde.