

PALMITOS EMPANADOS

Rendimento:

6 porções

Ingredientes:

- 300g de Palmitos
- 6 fatias de presunto
- 2 ovos
- 1 ramo de salsa picada
- ½ xícara leite
- 1 xícara de farinha de rosca
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Enrole os palmitos com uma fatia de presunto. Misture em um recipiente a farinha de rosca, a salsa, sal e pimenta. Bata os ovos e o leite. Banhe os palmitos enrolados com os ovos batidos e cubra com farinha de rosca. Frite em azeite por dois ou três minutos, até que esteja dourado. Sirva imediatamente.