

Receita de charutinho de queijo

admin • December 16, 2016



Foto: Rodrigo Moreira | Produção: Livia Badan

Tempo: 30min

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes do charutinho de queijo

- 400g de queijo provolone em tiras
- 2 colheres (sopa) de azeite
- Orégano a gosto
- 1 pacote de massa de pastel (500g)
- 3 ovos batidos
- 200g de queijo parmesão ralado
- Óleo para fritar

Modo de preparo

Tempere o provolone com o azeite e orégano.

Abra a massa de pastel e corte em retângulos médios.

Coloque sobre cada pedaço de massa uma tira de provolone e enrole como canudinhos, dobrando as pontas para dentro.

Aperte bem para fechar.

Passe pelos ovos e pelo queijo parmesão.

Frite, aos poucos, em óleo quente, até dourarem.

Escorra sobre papel-toalha e sirva.

COLABORAÇÃO: Adriana Rocha

LEIA TAMBÉM:

[Combinações ideais para a cerveja Lager com doces e salgados](#)

[5 aplicativos para aprender novas receitas e reunir os amigos](#)

[Barzinho em casa: 5 ideias de petiscos para receber os amigos](#)

<http://www.altoastral.com.br/receitas/charutinho-de-queijo/>

São Paulo, SP, 31 Março de 2017

Mkmouse