

Barrinhas de queijo empanadas

Ingredientes:

- Queijo mussarela em quantidade suficiente para 18 a 24 barrinhas
- 2/3 de xícara de farinha de trigo
- 2 ovos, batidos
- 2 colheres de sopa de água ou leite
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa de salsa fresca ou seca, picada
- 1 colher de chá de alho em pó – opcional
- 1 colher de chá de sal
- Óleo suficiente para fritar

Modo de preparo:

1. Corte a mussarela em vários pedaços, tipo barrinhas. Reserve.
2. Coloque a farinha de trigo em uma tigela. Reserve.
3. Em uma segunda tigela, junte aos ovos batidos a água (ou leite) e misture tudo. Reserve.
4. Em uma terceira tigela, misture a farinha de rosca, o queijo parmesão ralado, o alho em pó (opcional) e o sal. Reserve.
5. Passe cada barrinha de queijo na farinha de trigo, retire o excesso. Depois passe na mistura de ovo batido. Em seguida, passe na mistura de farinha de rosca. Coloque as barrinhas empanadas em uma bandeja ou prato grande. Repita este processo com todas as barrinhas até terminar.
6. Leve as barrinhas empanadas para congelar por pelo menos cinco a seis horas ou, se preferir, deixe congelar de um dia para o outro.

7. Coloque óleo suficiente em uma panela para aquecer. Retire as barrinhas do congelador e comece a fritar (por 2 minutos mais ou menos, ou até ficarem douradas) em pequenas quantidades por vez. Vire as barrinhas para que friteem por igual, mas não deixe por muito tempo porque o queijo pode começar a derreter e assim “vazar” muito no óleo.
8. Sirva como aperitivo e com o molho de sua preferência.

Rendimento: 18 a 24 barrinhas, depende do tamanho das barrinhas.