

GRAVETO DE ORÉGANO

INGREDIENTES

4 ovos
2 xícaras (chá) de leite
7 colheres (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de pinga ou vinagre
orégano a gosto
salsinha
cebola ralada a gosto
2 colheres (sopa) de fermento em pó
farinha até dar o ponto
sal a gosto
maisena a gosto

MODO DE PREPARO

Misture em uma vasilha o leite, os ovos, óleo, orégano, salsinha, cebola, o sal, a pinga e um pouco de farinha
Acrescente as duas colheres de fermento em pó e mexa
Acrescente mais farinha até desgrudar das mãos
Divida a massa em uns 5 pedaços e passe várias vezes em um rolo até ficar uma massa lisinha
Depois de ter deixado bem lisinha, deixe bem fina e corte em pequenas tiras finas
Pegue uma forma grande e coloque maisena
Vá colocando as tirinhas dentro da forma, de modo que todos os gravetinhos fiquem brancos de maisena
Faça isto até afinar e cortar toda a massa
Em seguida, coloque uma quantidade razoável de óleo em uma panela e leve ao fogo médio
Quando estiver quente, acrescente pequenas quantidades de gravetinhos cortados
O autor da receita prefere utilizar a pinga que deixa mais sequinho o resultado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11814-graveto-de-oregano.html>