



Rigatone frito recheado com Queijo Prato

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:30

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 2 xícaras de rigatone
- 150 g de Queijo Prato Tirolez cortado em formato de palito pequeno e fino
- Sal a gosto

Para empanar:

- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

Cozinhe os rigatones em uma panela com água fervente e abundante com uma pitada de sal pelo tempo indicado na embalagem. Depois de pronto, escorra a água e reserve a massa.

Recheie cada rigatone com o Queijo Prato Tirolez já cortado no tamanho que caiba dentro de cada massa.

Em uma tigela, quebre os ovos e bata com o garfo. Em outra, coloque a farinha de rosca.

Empane cada unidade passando primeiro nos ovos batidos e depois na farinha.

Frite-os em óleo bem quente.

Deixe escorrer o excesso de molho em um papel absorvente e sirva-os ainda quentes, acompanhados de molho de tomate ou ketchup.