



Stick de Mussarela

Tempo de Preparo:

🕒 00:45

Rende:

🍽️ 12 Porções

Ingredientes

- 350 g de Queijo Mussarela Tirolez cortado em palitos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha panko
- 2 ovos
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Orégano e manjeriço desidratados a gosto
- 50 g de Queijo Parmesão Tirolez ralado bem fino
- 2 xícaras de óleo para fritar

Modo de Preparo

Corte o Queijo Mussarela Tirolez em palitos de aproximadamente 1,5 cm de altura x 2 cm de largura x 12 cm de comprimento ou o tamanho que preferir. Misture a farinha de trigo com a farinha de pão e tempere com sal, pimenta, manjeriço, orégano e o Queijo Parmesão Tirolez bem ralado. Em uma tigela funda, bata ligeiramente os ovos e reserve.

Empane os sticks de mussarela, seguindo a sequência: ovo e farinha temperada. Repita o processo de empanar com todos os sticks, acomode em uma forma ou refratário forrado

com papel-manteiga. Depois, leve ao congelador por 30 minutos.

É importante levar ao congelador antes de passar no ovo e na farinha pela segunda vez, assim, a camada anterior não sairá e o queijo não derreterá demais ao fritar.

Aqueça óleo suficiente para cobrir os sticks. Quando estiver bem quente, coloque os bastões aos poucos para fritar até dourar.

Eles fritam rapidinho e o óleo não pode estar quente a ponto de fritar por fora e não derreter por dentro. Separe um refratário forrado com papel-toalha e coloque os sticks fritos.

Observações

Não use as mãos para empanar, pois a casquinha é muito delicada e sua mão vai ficar toda empanada.

Tente não mexer muito, apenas o suficiente para empanar.

Para mantê-los aquecidos enquanto frita o restante, deixe-os no forno em temperatura baixa.

Na hora de fritar, fique atento: é só o tempo de dourar e retirar. Não fique mexendo neles enquanto frita.

Adicione as farinhas aos poucos para evitar desperdício.

Não use farinha de rosca: o resultado não será o mesmo.