

# Rolinhos de Salsicha Panados

## INGREDIENTES PARA 12 SALSICHAS

12 salsichas para cachorro  
175 ml de leite  
(1 chávena de chá)  
175 ml de água  
(1 chávena de chá)  
1 cubo de caldo de galinha  
45g de manteiga  
Sal q.b.  
Pimenta q.b.  
230g de farinha de trigo sem fermento  
(2 chávenas de chá)  
Farinha para polvilhar  
1 ovo batido  
Pão ralado q.b.  
Óleo para fritar



**Tempo de preparação: 40 minutos**  
**Custo: 6.00 € | Custo por salsicha: 0.50 €**

**Receita: Neuza Costa**  
**Fotografia e Video: Sandro Vilar**

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/rolinhos-salsicha-panados-42633/>

## PREPARAÇÃO

1. Num tachinho leve ao lume a água, o leite, a manteiga e o cubo de caldo de galinha. Tempere com um pouco de sal e pimenta. Quando começar a ferver, adicione de uma só vez a farinha. Mexa muito bem até que fique uma massa homogénea. Quando a massa descolar totalmente do fundo do tacho, faça uma bola.
  2. Polvilhe a bancada com um pouco de farinha. Por cima coloque a massa. Deixe arrefecer aproximadamente 20 minutos.
  3. Quando a massa estiver morna, amasse um pouco até que fique lisa. Com um rolo, estenda a massa. Polvilhe de vez em quando com farinha para que a massa não agarre na bancada.
  4. Por cima da massa, coloque uma salsicha e corte um retângulo à volta. Enrole a salsicha na massa, retire o excesso e aconchegue bem de forma que fique sem furos e sem ar. Coloque as salsichas num tabuleiro previamente polvilhado com farinha. Repita o processo até acabarem os ingredientes.
  5. Passe as salsichas por ovo batido, escorra e por fim, passe por pão ralado. Frite os rolinhos em óleo quente de ambos os lados. Quando estiverem lourinhos, retire-os com uma escumadeira para um prato com papel absorvente. E estão prontos a servir.
- Para petisco, acompanhe com mostarda e ketchup.  
Para prato principal, acompanhe com uma salada ou esparguete salteado.  
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!