

Rolinhos Vietnamitas Fritos

 oficiodedelicias.com.br/

Paulo Roberto Faria

27 de setembro de 2014

Depois de fazer os rolinhos vietnamitas frescos, preparei uma versão frita, basicamente é a mesma receita com pequenas alterações, fica delicioso e crocante para ser servido como entrada em um jantar com temática

oriental.**Ingredientes:** 2 xícaras de frango preparado para os rolinhos fresco, 1 xícara de cenoura ralada, ½ xícara de cebolinha picada, 3 colheres de sopa de azeite de oliva, suco de um limão, 12 folhas de papel arroz, 1 ovo, ½ xícara de farinha de trigo, 1 xícara de farinha de rosca, sal a gosto, óleo suficiente para fritar. **Modo de fazer:**

Misture o frango preparado, veja receita na postagem [Rolinho Vietnamita](#), com a cenoura e a cebolinha, tempere com o azeite, o suco de limão e o sal, passe as folhas de papel arroz por água morna para poder fazer os rolinhos, faça uma de cada vez, pois são muito sensíveis e se partem facilmente, tão logo estejam prontos os rolinhos, faça-os bem apertados, empane os rolinhos com farinha de trigo, pouca farinha, depois passe no ovo batido com um pouco de sal e finalmente na farinha de rosca, bata com a mão para tirar o excesso. Frite em óleo abundante bem quente, frite dois de cada vez, são muito rápidos para fritar. Sirva quente com molho de sua preferência.

