



Pipoca de Linguica Toscana



Ingredientes

- 1 pacote de Linguica Toscana Sulita;
- 100g de farinha de milho;
- 600ml de óleo vegetal;
- Mostarda amarela e escura.



Tempo de preparo:

7h



Rendimento:

4 porções



Modo de Preparo:

1. Retire a pele que reveste a Linguica Toscana Sulita e faça bolinhas com a carne (de 5 a 6 por gomo).
 2. Coloque-as em uma forma e polvilhe com farinha de milho.
 3. Deixe descansar por 30 minutos no congelador.
 4. Em seguida frite-as em óleo vegetal quente.
 5. Deixe repousar no papel toalha para retirar o excesso de óleo.
 6. Disponha as mostardas em cumbucas pequenas para deixar sua pipoca ainda mais gostosa.
- Pronto, um belo aperitivo está feito!