***LEGENDA / PALITOS DE QUEIJO EMPANADOS***

*Palitos de mussarela empanados*

*Corte a mussarela em pequenos palitos.*

*Reserve a mussarela em uma forma e leve ao freezer por uma hora.*

*Em um recipiente, misture a farinha de rosca de pão italiano, farinha panko, salsinha, manjericão, alho em pó e o orégano. Reserve.*

*Num outro recipiente, separe a farinha de trigo e passe os palitos de mussarela sobre ela.*

*Depois, passe os palitos sobre os ovos batidos.*

*Enrole os palitos de mussarela sobre a farinha preparada.*

*Coloque os palitos empanados em uma forma untada e leve ao forno.*

*Aproveitem!*