



## Rabanada Salgada



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	-	1 l
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	1 colher (sopa)	15 g
Pão brioche	20 fatas	800 g
Ovo	6 unidades	300 g
Queijo parmesão (finamente ralado)	2 xícaras (chá)	200 g

## Modo de Preparo

**1.** Em um bowl grande, coloque o leite e o Caldo SAZÓN® Profissional, e misture por 1 minuto, ou até formar um líquido uniforme. Reserve. Em outro bowl grande, junte o ovo e o parmesão e misture por 1 minuto, ou até os ingredientes estarem misturados. Reserve.

**2.** Passe as fatias de pão na mistura de leite rapidamente, sem que o pão encharque, em seguida passe na mistura de ovo com parmesão. Frite por imersão em uma panela média com óleo quente por 2 minutos de cada lado, ou até dourar. Retire da panela e escorra o excesso de óleo. Sirva em seguida acompanhado da cobertura desejada.