RISOLES DE FRANGO

INGREDIENTES

2 xícara de água

1 colher rasa de margarina

1 xícara de leite

1 pitada de sal

2 pitadas de açúcar

farinha até dar ponto

1 peito de frango cozido e desfiado

1 cebola

1 tomate sem sementes

pimentões a gosto

1 ovo ligeiramente batido

1 xícara de farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a água, o leite, a margarina, o, sal e o açúcar

Leve ao fogo até levantar fervura

Em seguida adicione a farinha e vá mexendo até soltar do fundo da panela

Retire da panela e coloque sobre a mesa enfarinhada até esfriar

Faça o molho de frango de sua preferência e reserve

Abra a massa e recheie com o frango

Feche como pastel

Passe no ovo e depois na farinha de rosca e leve para fritar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12495-risoles-de-frango.html