

RISOLES DE PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 copos (americanos) de farinha de trigo

2 copos (americanos) de leite

2 copos (americanos) água

50 g de queijo parmesão ralado

1 tablete de caldo de carne

1 colher (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio: 160 g de presunto fatiado e picado

200 g de mussarela fatiada e picada

orégano quanto baste

EMPANAR:

Empanar: 1 ovo

farinha de rosca quanto baste

FRITURA:

Fritura: óleo quanto baste

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela no fogo, adicione o leite, a água, o sal e o caldo de carne.

Quando começar abrir fervura, coloque o queijo parmesão ralado e misture.

Aguarde ferver, depois abaixe o fogo e coloque a farinha de trigo de uma só vez mexendo sempre até que a massa fique homogênea e desgrude da panela.

Coloque na bancada e sove até ficar lisinha, depois abra o rolo de macarrão e corte com auxílio do cortador, recheie e feche apertando com as pontas dos dedos.

RECHEIO:

Recheio: Misture o presunto, a mussarela e o orégano.

EMPANE:

Empane: Passe o ovo ligeiramente batido e na farinha de rosca.

FRITURA:

Fritura: Coloque o óleo na panela, o quanto for necessário para cobrir o salgado, e quando estiver quente, frite-o.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16949-risoles-de-presunto-e-queijo.html>