

RISOLES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 250 g de camarão cozido na água e sal

2 cebolas picadas

salsa picada a gosto

MASSA DE RISOLE:

Massa de risole: sal, caldo, pimenta-do-reino a gosto

3 colheres (sopa) de amido de milho

250 ml de leite fresco

pão ralado

1 ovo

2 colheres (sopa) de manteiga

3 xícaras de farinha

3 xícaras de água

3 colheres de manteiga ao gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque 3 xícaras de água com a água do camarão.

Adicione 3 colheres de manteiga ou óleo (tem que ser mesma quantidade).

Acrescente também o sal a gosto, o caldo e deixe ferver.

Adicione a farinha de trigo e mexa sem parar até desgrudar da panela.

Para ver se está cozido, basta pegar e, se não colar nas mãos, é por que já está.

Retire da panela e adicione duas colheres de manteiga.

Amasse e corte para fazer bolas (faça quantas quiser).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17670-risoles.html>