

RISOLE SEM LEITE OU ENROLADINHO DE SALSICHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 litro de água

100 g de manteiga ou margarina

1 e 1/2 tablete de caldo de galinha

450 g de farinha de trigo

RECHEIO DE CARNE:

Recheio de carne: 1 kg de carne moída

1 lata de milho verde

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

2 dente de alho espremido

1/2 cebola picada

3 colheres (sopa) de óleo

1 kg de salsicha se for fazer enroladinho

EMPANAR:

Empanar: farinha de rosca

1 colher (sopa) de amido de milho

200 ml de água

1 litro de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Comece pelo recheio: coloque o óleo, a cebola e o alho para fritar até dourar.

Coloque a carne e frite bem, adicione milho, cheiro-verde e sal.

Frite até secar toda água da carne, reserve.

Se for querer fazer enroladinho as salsichas não pode estar úmidas.

Para massa: coloque a água, a manteiga ou margarina, o caldo de carne numa panela até ferver.

Coloque o trigo e mexa até desgrudar do fundo da panela.

Coloque a massa numa mesa e amasse com o rolo de massa.

Forme os risoles ou enroladinhos.

Para empanar: Coloque a água com o amido de milho num prato e mexa bem, passe os risoles nessa mistura e na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17701-risole-sem-leite-ou-enroladinho-de-salsicha.html>