

RISOLE SEM LEITE FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

2 tabletes de caldo de carne

1 litro de água

100 g de margarina

1 kg de carne moída

cebola a gosto

sal a gosto

cheiro-verde a gosto

2 dentes de alho espremidos

3 colheres de óleo

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 colocando na panela o óleo, o alho, a cebola, frite até dourar.

Coloque a carne moída, o sal e frite até ficar bem sequinha.

Coloque o cheiro-verde e reserve.

Agora faça a massa colocando uma panela no fogo com 1 litro de água, o caldo de carne, a margarina e mexa bem até ferver.

Assim que ferver, coloque o trigo e mexa até desgrudar do fundo da panela.

Coloque a massa em uma mesa e amasse bem com o rolo de massa.

Forme risoles.

Faça uma mistura com 200 ml de água e 1 colher de amido de milho.

Passe na água com a maisena e logo depois na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17738-risole-sem-leite-facil.html>