

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.

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

Frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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