

MASSA PARA RISOLE

INGREDIENTES

1/2 xícara de leite
4 xícaras de farinha de trigo (sem fermento)
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 xícara (chá) de maionese
1 xícara (chá) de água
1 pimentão picado
extrato de tomate
1 cebola picada
2 batatas cozidas
1/2 de carne moída ou recheio a gosto.
farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Faça um purê de batata somente com a manteiga e reserve.

Prepare a carne moída acrescentando sal a gosto, pimentão, cebola extrato de tomate e a xícara com água.

Após feita, retire totalmente o caldo da carne e reserve.

Leve para a panela o purê, 2 colheres (chá) de sal e acrescente a xícara (chá) de maionese, misture e coloque o leite e por ultimo o caldo da carne.

Quando levantar fervura, acrescente a farinha de trigo e misture até obter uma massa homogênea que desgrude da panela.

Com um rolinho abra a massa e acrescente o recheio, feche em forma de pastel (se preferir utilize uma xícara de chá para tirar os excessos de massa das bordas).

Para empanar passe o pastel no leite, em seguida na farinha de rosca.

Frite em óleo quente e boa degustação.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17857-massa-para-risole.html>