

# RISOLE DE CARNE MOIDA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 copo de água  
2 copos de leite  
2 caldo de galinha  
2 e 1/2 xícara de farinha de trigo  
coentro

### RECHEIO:

Recheio:300 g de carne moida sem gordura  
1/2 cebola ralada  
coentro  
1 colher (chá) cominho  
1 colher (chá) colorau  
sal/pimenta

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Coloque todos os ingredientes em uma panela, mexa até ficar tudo misturadinho leve para o fogo por 25 min, mexendo de 5 em 5 minutos.

### MASSA:

Massa:Coloque água, leite, caldo e coentro, deixe no fogo , quando começar a ferver, coloque toda farinha de trigo. Retire do fogo, coloque em uma tábua com um pouco de trigo e antes mesmo que esfrie solva a massa. Pegue um pedaço da massa, faça uma bolinha e abra, coloque o recheio e feixe formando um formato de um pastel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18488-risole-de-carne-moida.html>