

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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