

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 moída 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 a 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>