

RISOLES DE RICOTA COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres de cebola ralada

1 xícara de espinafre (120 g)

2 xícaras de ricota (240 g)

PARA EMPANAR:

Para empanar: 1 ovo batido

farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Prepare a massa levando o leite, o espinafre, a manteiga e os tabletes no liquidificador.

Bata até misturar bem.

Leve ao fogo em uma panela grande, e quando ferver, junte a farinha de trigo de uma só vez.

Mexa até desgrudar do fundo da panela.

Coloque sobre uma superfície untada, quando estiver morna, sove bem a massa, abra com um rolo e corte em círculos.

Para o recheio, em uma frigideira grande, derreta a margarina e refogue a cebola até ficar transparente.

Junte o espinafre e a ricota e refogue por 2 minutos misturando bem.

Deixe esfriar e recheie os risoles.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19190-risoles-de-ricota-com-espinafre.html>