

RISOLE DE SALSICHA

INGREDIENTES

3 xícaras de água
3 xícaras de farinha de trigo peneirada
2 tabletes de caldo de galinha
2 colheres de margarina
sal a gosto
9 salsichas
1 ovo
farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Coloque a água, os tabletes de caldo de galinha (pode ser usado de carne também), o sal, e a margarina na panela e espere levantar fervura.

Costumo acrescentar uma colher (chá) de sal, a mistura precisa estar mais salgada, pois do contrário a massa ficará doce.

Após ferver, acrescente a farinha de uma vez, e mexa em fogo baixo até desgrudar da panela.

Use as mesmas medidas da xícara para a água e a farinha.

Retire da panela e sove a massa ainda quente.

Em seguida, abra a massa e enrole as salsichas (cortadas ao meio, ou se preferir use a salsicha inteira).

Passa no ovo e em seguida na farinha de rosca.

Frite em óleo quente e limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21588-risole-de-salsicha.html>