

RISOLE DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão

alho

cebola

limão

sazón (para peixes)

pimenta-do-reino

sal

1/2 kg de farinha de trigo

1 xícara de leite

4 colheres (sopa) de molho de tomate

leite para empanar

farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Descasque os camarões e reserve as cascas e cabeças.

Pique o camarão e tempere com alho, limão, sazón, pimenta-do-reino e sal.

Em uma panela, junte os temperos e as cascas de camarão, adicione água e cozinhe.

Escorra as cascas e reserve 1 xícara do caldo.

Em uma panela, acrescente o leite e o caldo e experimente para ver se está bom de sal.

Deixe levantar fervura e vá adicionando a farinha, até que de o ponto de soltar da panela.

Reserve a massa e sove-a antes de esfriar.

Refogue o alho, a cebola e depois o camarão.

Adicione o molho de tomate e confira se está bom de sal.

Unte uma superfície com farinha de trigo para abrir a massa.

Coloque o recheio, dobre a massa, e com a boca do copo recorte o salgado.

Mergulhe os risoles no leite e empane na farinha de rosca.

Frite em óleo quente ou congele.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25322-risole-de-camarao.html>