

RISOLES DE PALMITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de leite
4 colheres (sopa) de maionese
1 cubo de caldo de legumes
2 xícaras de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1 vidro de palmito (300 g)
1 tomate picado
1/2 cebola picada
2 dentes de alho picados
1/4 xícara de azeitonas picadas
1 cubo de caldo de legumes
2 colheres (sopa) de óleo
manjericão, salsinha e cebolinha

PARA EMPANAR:

Para empanar: 1 ovo
2 colheres (sopa) de leite
farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo o leite, maionese, cubo de caldo de legumes e deixar até ferver.

Se o leite parecer talhado não se preocupe. Desligar o fogo e colocar toda farinha.

Misturar bem, levar ao fogo novamente, mexendo até soltar do fundo da panela. Esperar esfriar.

Em uma panela aquecer o óleo e refogar o alho e a cebola.

Juntar o palmito picado, tomate, manjericão, azeitona, cubo de caldo de legumes e 1/4 de xícara de água. Deixar refogar até secar o líquido.

Desligar o fogo e misturar a salsinha e a cebolinha.

Reservar para esfriar.

Em uma superfície enfarinhada, esticar a massa com o rolo e cortar círculos com cortador ou a boca de um copo

ou taça.

Colocar uma porção do recheio em cada círculo e apertar a parte aberta para fechar.

Passar no ovo ligeiramente batido com o leite e depois em farinha de rosca.

Fritar em óleo quente e escorrer em papel toalha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31683-risoles-de-palmito.html>