DELÍCIA DE QUEIJO

INGREDIENTES

500 ml de água

2 colheres (sopa) de margarina

1 cubo de caldo de galinha

orégano

sal a gosto

250 g de farinha de trigo

350 g de queijo mussarela ou prato em pedaço

200 g de parmesão ralado

200 ml de leite

1 pacote de macarrão tipo cabelo de anjo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque em uma panela 500 ml de água, 2 colheres (sopa) de margarina, 1 cubo de caldo de galinha, orégano e sal a gosto e deixe ferver.

Assim que ferver, coloque a farinha de trigo de uma vez só e misture até desprender da panela e cozinhar a massa por alguns minutos.

Deixe a massa esfriando na geladeira.

RECHEIO:

Recheio:Corte os cubos de queijo

Queijo parmesão ralado

PARA EMPANAR:

Para empanar:Coloque o leite em um prato fundo.

Quebre com as mãos o macarrão cabelo de anjo e deixe-o em outo recipiente.

ENROLAR:

Enrolar:Tire a massa da geladeira e sove um pouco deixando-a bem homogênea e lisinha.

Pegue um pouco da massa, abra como se fosse uma pizza, coloque um pouco de queijo ralado e um cubo de queijo e enrole a bolinha.

Passe no leite e depois no cabelo de anjo.

Agora é só fritar as bolinhas e servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34371-delicia-de-queijo.html