

# RISÓLIS DELÍCIA DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

500 ml de leite em pó ou leite de caixa

500 ml de água

500 g de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 caldo de galinha

leite para empanar

200 g de farinha de rosca para empanar

1 kg de camarão

reservar as cabeças do camarão

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Cozinhe as cabeças do camarão em uma panela com uma pitada de sal.

Coloque tudo dentro do liquidificador e depois passe pela peneira até que o caldo do camarão saia todo.

Em uma panela de boca larga, leve ao fogo o leite, a água, o sal, o caldo de galinha e o caldo do camarão.

Quando ferver, apague o fogo e adicione a farinha de uma só vez.

Mexa vigorosamente com uma colher de pau.

Coloque a massa na bancada untada com manteiga e sove ainda quente.

### RECHEIO:

Recheio: Refogue o camarão com os ingredientes de sua preferência.

Pegue uma porção da massa e estique com rolo.

A 3 cm da borda da massa, coloque 1 colher (chá) de recheio de camarão e dobre a massa, envolvendo o recheio.

Corte os risólis com um copo.

Verifique se a massa fechou bem para não vazar recheio.

Passe os risólis rapidamente pelo leite e depois pela farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

Troque o óleo quando a farinha de rosca queimada de frituras anteriores aderir nos risólis. Escorra em papel absorvente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35806-risolis-delicia-de-camarao.html>