

RISÓLES DE CALABRESA E QUEIJO

INGREDIENTES

2 dentes de alho picados
1 cebola picadinha
1 tablete de caldo de carne
2 colheres (sopa) de margarina ou azeite
1 colher (café) de sal
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
500 ml de leite
300 g de linguiça calabresa cozida e processada
200 g de mussarela em lascas
salsinha picadinha a gosto
1 ovo inteiro
farinha de rosca para empanar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela anti-aderente coloque a margarina, o leite , o caldo de carne e o sal, deixe esquentar sem ferver.

Acrescente a farinha toda de uma só vez, mexendo sem parar, formando uma passa bem homogênea.

Tire do fogo e sove a massa, abrindo-a.

Corte pequenos círculos e reserve.

Em uma outra panela, refogue a linguiça calabresa processada com a cebola, alho e a salsinha até dourar.

Reserve.

Recheie os risóles com o recheio já frio e a mussarela.

Empane passando pelo ovo batido e a farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36441-risoles-de-calabresa-e-queijo.html>