

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 massa 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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