

RISÓLIS DE CAMARÃO

INGREDIENTES

3 copos tipo americano de farinha de trigo peneirada

800 g de camarão cinza graúdo picados e temperados com alho sal e limão

1 copo americano de leite integral

1/2 cebola picada

salsinha a gosto

2 cubos de Knorr de galinha

2 colheres de sopa de margarina

2 copos de caldo de camarão (feito com as cabeças)

2 colheres de sopa de extrato de tomate elefante

1 colher de amido de milho

2 colheres de azeitonas verdes picadinhos

azeite português

1 pitada de pimenta-do-reino

sal a gosto

Farinha de rosca (o quanto baste)

3 claras misturadas com 1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Coloque a cebola para dourar com o azeite, em seguida coloque os camarões bem picadinhos.Deixe que eles fiquem rosados e acrescente as azeitonas, a salsa e o extrato de tomate.Coloque um pouquinho de sal.Acrescente um pouco de água e deixe ferver, logo em seguida coloque o amido misturado com um pouquinho de água e mexa bem.Coloque um pouco mais de azeite e deixe encorpar.Depois de pronto deixe esfriar para rechear.

Abra a massa com a ajuda de um rolo e recheie os risólis, pegue um copo pequeno, corte e reserve.Faça isso até acabar a massa e o recheio. Empane os risólis e frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40847-risolis-de-camarao.html>