

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 picadinhas
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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