

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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