

# RISOLES SABOR NUGGETS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1/2 cebola grande  
2 tomates sem sementes  
2 sachês de caldo de legumes ou 2 tabletes de caldo de galinha  
1 lata de milho verde  
1 litro de leite  
3 colheres (sopa) de margarina  
3 colheres (sopa) de banha de porco  
cheiro-verde a gosto  
farinha de trigo até dar o ponto

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de carne moída  
1 cebola pequena picada  
1 tablete de caldo de galinha  
2 dentes de alho  
2 colheres de óleo  
300 g de batata picadas em cubo cozidas  
Cheiro verde à gosto

### PARA EMPANAR:

Para empanar: gema de ovo  
1/2 copo de leite  
farinha de mandioca ou de rosca  
óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata no liquidificador a cebola, o tomate, o caldo de legumes, o milho e o leite.  
Leve ao fogo depois de batido com a margarina, a banha, o cheiro verde e deixe levantar a fervura.

Acrescente a farinha de trigo até dar o ponto de massa de coxinha.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

#### RECHEIO:

Recheio:Aqueça o óleo.

Acrescente o alho e deixe dourar um pouco.

Acrescente a carne moída e refogue.

Coloque a cebola picada e o caldo de galinha e deixe cozinhar.

Acrescente o cheiro-verde.

Desligue o fogo.

Misture a batata já cozida.

#### MONTAGEM:

Montagem:Pegue pequenas porções da massa e com a palma da mão vai abrindo a massa.

Coloque o recheio e feche em formato de pastelzinho.

#### PARA EMPANAR:

Para empanar:Bata a gema com o garfo e acrescente o leite.

Passa o risole na mistura e depois na farinha.

Esquente o óleo e frite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44452-risoles-sabor-nuggets.html>