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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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