

RISOLES SABOR NUGGETS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
1/2 cebola grande
2 tomates sem sementes
2 sachês de caldo de legumes ou 2 tabletos 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.

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

Desligue o fogo e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Aqueça o óleo.

Acrecente o alho e deixe dourar um pouco.

Acrecente a carne moída e refogue.

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

Acrecente 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 acrecente 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>