

RISOLIS DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 tablete de caldo de galinha
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 300 g de queijo mussarela
- 1 ovo
- 2 xícaras de farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo os quatro primeiro ingredientes.

Deixe levantar fervura.

Em seguida coloque a farinha de trigo, cozinhe até soltar do fundo da panela.

Coloque essa massa em uma superfície lisa para que possa esfriar.

Recheie com mussarela, feche bem as laterais para que não infiltre óleo.

Passa no leite e frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44811-risolis-de-queijo.html>