

# RISOLES DO TIO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 litro de água  
2 colheres de margarina  
1 copo americano de óleo  
1 copo americano de vinagre  
1 kg de trigo  
4 tabletes de caldo de carne  
1 colher de sopa de sal

### RECHEIO:

Recheio:600 g de carne moída  
1 caldo de carne  
cheiro verde  
1 dente de alho  
1/2 cebola  
azeitonas pretas picadas  
sal

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Coloque o alho, a cebola para dourar, em seguida coloque a carne, o caldo de carne e refogue.  
Quado a carne secar acrescente as azeitonas e o cheiro verde e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45126-risoles-do-tio.html>