

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.
Quando a carne secar acrescente as azeitonas e o cheiro verde e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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