RISOLES DE MANDIOCA RECHEADO COM COSTELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 copos (americano) de leite

2 colheres (sopa) de margarina

1 cubo de caldo de bacon

2 copos (americano) de farinha de trigo

1/2 kg de mandioca cozida e espremida

Pimenta calabresa a gosto

Noz-moscada a gosto

EMPANAR:

Empanar:1 ovo batido com 2 colheres (sopa) de leite líquido

1 pitada de sal

Farinha de rosca para empanar

RECHEIO:

Recheio:1/2 Kg de costela cozida e desfiada e temperada

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo: leite, margarina, caldo de bacon, a pimenta e a noz-moscada.

Quando ferver juntar toda farinha.

Mexer até cozinhar bem.

Desligar.

Misturar a mandioca e sovar para agregar. Unte a mão com margarina para sovar a massa.

Com auxilio de um rolo abra a massa e corte com um copo de requeijão os dicos.

Recheie e depois empane.

Frite em óleo quente e escorra em papel toalha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45454-risoles-de-mandioca-recheado-com-costela.html