

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 auxílio de um rolo abra a massa e corte com um copo de requeijão os discos.

Recheie e depois empane.

Frite em óleo quente e escorra em papel toalha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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