

# 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>