

RISOLES DE QUEIJO COM PRESUNTO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 copos (requeijão) de leite
1 colher sopa de manteiga ou margarina
1 colher chá de sal
2 copos (requeijão) farinha de trigo peneirada
farinha de rosca e gema de ovo para empanar

RECHEIO:

Recheio: 300 g de queijo prato moído
300 g de presunto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture numa vasilha o queijo com presunto e o orégano reserve.

Numa panela ferva o leite, a margarina e o sal. Quando levantar fervura, jogar de uma vez a farinha de trigo mexa até soltar da panela.

Coloque a massa no mármore, estique até ficar lisinha, corte com a boca do copo ou cortador.

Recheie os risolis, feche e passe no ovo e na farinha de rosca, leve para gelar por 2 horas e leve para fritar em óleo a 200°C, aos poucos, até ficarem dourados.

Escorra com papel toalha e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46733-risoles-de-queijo-com-presunto.html>