RISOLES DE CHARQUE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

Sal

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de parmesão ralado

2 ovos batidos para empanar

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

RECHEIO:

Recheio: 350 g de charque sem gordura

1 cebola pequena

2 colheres (sopa) de óleo

1 pitada de colorau

coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Comece pelo recheio: coloque a charque na panela de pressão alguns minutos até ela ficar um pouco mole.

Depois que retirar ela da panela de pressão, desfie, ou passe no processador.

Aqueça o óleo junto com o colorau e coloque a cebola bem picadinha, quando esta estiver um pouco murcha, coloque a carne e deixe refogar por alguns minutinhos.

Feito isso coloque um pouco de coentro mexa reserve até esfriar completamente.

Vamos à massa: em uma panela, coloque o leite, a manteiga ou margarina e o sal.

Deixe ferver.

Quando estiver fervendo,adicione de uma só vez a farinha de trigo e o queijo ralado.

Misture com o auxilio de uma espátula por cerca de 2 minutos, até que todos os ingredientes estejam agregados.

Transfira para uma superfície enfarinhada e sove ainda quente até obter uma massa uniforme. Cubra com um pano úmido para não ressecar. Deixe em repouso por meia hora.

Passando esse tempo,abra a massa com um rolo sobre uma superfície enfarinhada até atingir 0,5 cm de espessura. Com um auxílio de um copo ou cortador, corte-a em discos de 6 a 8 cm de diâmetro.

Coloque um pouco de recheio na metade de cada circulo e feche-o como pastel, unindo bem as bordas para que não escape recheio durante a fritura.

Passe os risoles pelo ovo batido e a seguir pela farinha de rosca.

Frite em óleo quente,poucos por vez,virando para dourar por igual.

Retire com uma escumadeira e escorra sobre papel absorvente.

Se preferir, asse os risoles em uma forma antiaderente até dourarem.

Outras sugestões de recheios são: carne moída refogada, bacalhau, frango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48722-risoles-de-charque.html