

# 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 auxílio 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 círculo e feche-o como pastel, unindo bem as bordas para que não escape recheio durante a fritura.

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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