RISOLES DE PIZZA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:200 g de presunto moído

200 g de queijo mussarela ralado

2 tomates sem sementes picado

1 colher (sopa) de óregano seco

um pouquinho de azeite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o caldo de legumes e a água, adicione o leite, a farinha, a margarina e o sal. Despeje em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo até soltar do fundo da panela e formar uma bola. Deixe amornar e sove em uma superfície lisa até esfriar. Para o recheio, em uma tigela, misture o presunto, a mussarela, o tomate, o orégano e um pouco de azeite. Abra pequenas porções de massa nas mãos, coloque uma porção de recheio em cada e dobre, modelando o rissole. Passe pelo ovo batido e pela farinha de rosca. Frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Escorra sobre papel toalha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49121-risoles-de-pizza.html