RISÓLES DE CARNE

INGREDIENTES

5 copos americanos de farinha de trigo

5 copos americanos de leite

2 colheres de manteiga

3 cubinho de caldo de carne

2 dentes de alho

5 colheres de óleo

700 g de carne moída

200 g de azeitona

Sal e pimenta a gosto

1 pires de cheiro verde

2 ovos

1 xícara de café de leite

2 copos de 250 ml de farinha de rosca

1/2 cebola média

MODO DE PREPARO

Em uma panela média derreta a manteiga já dissolvendo os cubinhos, jogue o leite e em seguida a farinha, mexendo até que a massa fique bem pesada e desgrudando da colher.

Vire várias vezes a massa para que possa cozinhar bem todas as partes, deixe esfriar com um pano por cima para a massa não ressecar, ou seja, criar cascas, se possível dê umas viradas de vez em quando. Reserve.

Em uma panela média amasse o alho e frite os com o óleo até dourar, jogue a carne, o sal e a pimenta e mexa de vez em quando até a água desta secar, de mais umas mexidinhas para dar uma fritadinha, bata a cebola bem fininha e jogue na carne com a azeitona e o cheiro verde.

Dê mais uma mexida e retire do fogo, deixe esfriar para fazer os risóles.

Jogue farinha na mesa vá abrindo a massa com rolo e sempre jogando farinha a massa não pode grudar, pegue um copo de requeijão,use a boca dele para cortar a massa corte o tanto que a massa aberta der.

Pegue a massa na mão com uma colher pequena coloca a carne bem no meio feche e aperte bem forte as beradas para não abrir na hora de fritar.

Enrole todos, bata os ovos com 1 pitada de sal, jogue o leite, mexa bem, mergulhe-os na mistura dos ovos, passe na farinha de rosca e é só fritar em óleo bem quente.

Pode congelar por até 30 dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53727-risoles-de-carne.html