

Risoles de carne moida

www.receitasdafia.com/receitas/risoles-de-carne-moida

Uma deliciosa opção de petisco para surpreender seus convidados!

Risolestde carne moida wn



Ingredientes

MASSA

- 250 ml de leite
- 200 ml de água
- 1 tablete de caldo de galinha
- Sal a gosto
- 1 colher de sopa cheia de margarina
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo

RACHEIO

- 2 colheres de sopa de azeite
- 1/2 cebola
- 2 dentes de alho
- 250 gramas de carne moída
- 1 colher de extrato de tomate
- Cheiro-verde a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 colher de chá de páprica

PARA EMPANAR

- 2 <u>ovos</u>
- Sal a gosto
- 1/2 xícara de chá de água (120 ml)
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo suficiente para fritar por imersão

Modo de Preparo

- 1. Comece preparando o recheio: em uma panela, aqueça o azeite e adicione a carne moída e o tempero pronto. Refogue até a carne ficar bem dourada.
- 2. Adicione o extrato de tomate, a salsinha e a cebolinha. Misture bem e deixe cozinhar por mais alguns minutos. Reserve.
- 3. Em outra panela, coloque o leite, a água, o caldo de galinha e o sal. Leve ao fogo até ferver.
- 4. Adicione a margarina e mexa até derreter completamente.
- 5. Aos poucos, adicione a farinha de trigo, mexendo sempre para não empelotar. Cozinhe por cerca de 5 minutos, mexendo sempre, até a massa soltar do fundo da panela.
- 6. Retire a massa do fogo e deixe esfriar um pouco.
- 7. Em seguida, acrescente os ovos, um a um, misturando bem após cada adição.
- 8. Aqueça o óleo em uma panela funda.
- 9. Com a massa já fria, pegue pequenas porções e abra na palma da mão, formando pequenos discos.
- 10. Coloque uma colher do recheio de carne moída em cada disco, dobre ao meio e feche bem as bordas, formando os risoles.
- 11. Passe os risoles na água e, em seguida, na farinha de rosca, garantindo uma camada bem crocante.
- 12. Frite os risoles em óleo quente até dourarem por completo.
- 13. Retire do óleo e coloque em um papel toalha para escorrer o excesso de gordura.
- 14. Sirva os risoles de carne moída irresistível como petisco ou acompanhamento. Bom apetite!

www.receitasdafia.com