



RECEITAS DA FIA

Risoles de carne moída

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

Uma deliciosa opção de petisco para surpreender seus convidados!

Risoles de carne moída

 40 min

 20 porções

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 [ovos](#)
- 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!