

RISOLES DE FRANGO COM CREME DE MILHO E CATUPIRI

INGREDIENTES

3 copos do caldo do cozimento do frango
3 copos de farinha de trigo sem fermento
2 colheres (sopa) cheias de manteiga
1/2 tablete de caldo de galinha
300 g de frango cozido já temperado e desfiado
coentro picadinho a gosto
2 colheres (sopa) de milho verde
1/2 copo de leite
1 colher (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de catupiri
1/2 colher (sopa) rasa de amido de milho
500 ml de água
farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Massa

Acrescente a farinha de trigo e mexa vigorosamente até desprender do fundo da panela

Cubra com um pano limpo e coloque um filme plástico por cima para não ressecar

Bata no liquidificador a 1/2 xícara de leite com as duas colheres de milho e uma colher (chá) de farinha de trigo

Retire do fogo e coloque as duas colheres de catupiri

Montagem

Acrescente o recheio com cuidado para não ultrapassar as bordas

Leve o fogo os 500 ml de água com o amido e deixe engrossar

Leve ao refrigerador por pelo menos duas horas ou congele

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1893-risoles-de-frango-com-creme-de-milho-e-catupiri.html>