

RISOLE FÁCIL DA JÔ

INGREDIENTES

3 copos (americano) de trigo
3 copos (americano) de leite
3 colheres (sopa) de margarina
1/2 cebola pequena ralada
3 dentes de alho ralado
1/2 tomate maduro amassado
1 caldo de frango
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Rale o alho e a cebola, amasse o tomate
Coloque em uma panela com as 3 colheres de margarina e refogue
Depois de refogado coloque os 3 copos de leite, o caldo de frango e o sal
Deixe ferver
Vai ficar tudo empelotado, não se preocupe é assim mesmo
Quando a massa desgrudar do fundo da panela, retire do fogo e coloque em um tabuleiro
Espere esfriar e amasse com as mãos até a massa ficar lisa e homogênea sem o aspecto empelotado
É só modelar, rechear e ser feliz
Passe os salgadinhos no leite e depois na farinha de rosca para empanar
Essa massa serve para

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2217-risole-facil-da-jo.html>