

RISOLES DE FRANGO

INGREDIENTES

2 xícara de água
1 colher rasa de margarina
1 xícara de leite
1 pitada de sal
2 pitadas de açúcar
farinha até dar ponto
1 peito de frango cozido e desfiado
1 cebola
1 tomate sem sementes
pimentões a gosto
1 ovo ligeiramente batido
1 xícara de farinha de rosca
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a água, o leite, a margarina, o, sal e o açúcar
Leve ao fogo até levantar fervura
Em seguida adicione a farinha e vá mexendo até soltar do fundo da panela
Retire da panela e coloque sobre a mesa enfarinhada até esfriar
Faça o molho de frango de sua preferência e reserve
Abra a massa e recheie com o frango
Feche como pastel
Passe no ovo e depois na farinha de rosca e leve para fritar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12495-risoles-de-frango.html>