

# 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>