

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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