

Receita de Rissole de presunto e queijo



Tempo: 40min

Rendimento: 50

Dificuldade: fácil

Ingredientes:

- 5 xícaras (chá) de leite
- 2 cubos de caldo de galinha
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de margarina
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo levemente batido
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Recheio

- 300g de presunto bem picado ou ralado grosso
- 200g de queijo mussarela ralado grosso

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque o leite, o caldo de galinha, sal e a margarina, leve ao fogo e deixe ferver.

Acrescente a farinha de trigo de uma só vez, mexendo sempre até desgrudar da panela. Retire do fogo, coloque sobre uma superfície lisa e deixe esfriar.

Para o recheio, misture os ingredientes.

Sove a massa, abra com um rolo e corte em círculos com a boca de um copo ou com um cortador.

Coloque parte do recheio no centro de cada círculo e dobre ao meio, fechando as laterais e apertando bem as bordas para não abrir enquanto estiver fritando.

Passa no ovo batido, na farinha de rosca e frite em óleo quente por 10 minutos ou até dourar.

Escorra em papel-toalha e sirva.

<http://www.altoastral.com.br/receitas/rissole-de-presunto-e-queijo/>