

APOSTILA DE SALGADOS FRITOS E ASSADOS



DICAS

Rendimento: pode haver diferenças de acordo com o tamanho em gramas dos salgados.

Tempo de Preparo: o tempo de preparo é uma média, portanto, vai variar muito de pessoa pra pessoa.

Conservação: após a fabricação de seus salgadinhos, o ideal é que seja congelado ou consumido.

Validade: A validade de um salgadinho cru congelado é de 2 meses. Um salgadinho já assado, congelado é de 3 meses.

Congelamento: Asse seus salgados assados antes de congelar. Assim, na época da entrega, basta descongelá-los e levá-los ao forno novamente até que fiquem dourados.

Quantidade em ml dos utensílios:

Xícara: As xícaras usadas em nossas receitas é equivalente a 240ml.

Colher (sopa): Uma colher de sopa é equivalente a 15ml.

Colher (chá): Uma colher de chá é equivalente a 5ml.

Colher (sobremesa): Uma colher de sobremesa é equivalente a 10ml.

Esfifa de carne moída (massa)

1h 30
min



55
unidades



Ingredientes

Massa:

- . 4 tabletas de fermento biológico fresco (60 g)
- . 1 colher (sopa) de açúcar
- . 2 xícaras (chá) de leite (400 ml)
- . 1 xícara (chá) de óleo
- . Sal
- . 1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

Modo de Preparo

- 1- Dilua o fermento no açúcar e junte o leite, o óleo e sal a gosto.
- 2- Vá adicionando a farinha aos poucos, enquanto mistura, até conseguir manipular.
- 3- Transfira para uma superfície lisa enfarinhada e sove a massa, adicionando mais farinha, até desgrudar das mãos.
- 4- Cubra e deixe fermentar até dobrar o volume (uns 40 minutos).
- 5- Faça bolinhas com pequenas porções da massa e abra com o rolo até obter discos.
- 6- Recheie o centro de cada disco e una as pontas, formando um triângulo.
- 7- Disponha em assadeira polvilhada com farinha (com as dobras para baixo se quiser esfiha fechada).
- 8- Asse em forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourarem.

05

Esfiha de carne moída (recheio)

1h 30
min



55
unidades



Ingredientes

Recheio:

- . 500 g de carne moída (patinho ou fraldinha)
- . 1 cebola grande bem picada
- . 1 xícara (chá) de salsa e cebolinha verde picadas
- . 1 colher (sopa) de hortelã picada
- . 1 tomate grande sem sementes picado
- . 2 colheres (sopa) de suco de limão
- . Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Recheio:

- 1- Misture bem os ingredientes e deixe escorrer sobre uma peneira antes de utilizar.

Croissant Italiano 1/2

1h 30
min



30
unidades



Ingredientes

- . 1kg de farinha de trigo
- . 1 colher (sopa) de sal
- . 2 colheres (sopa) de margarina . 3 ovos
- . 1 colher (sopa) de açúcar
- . 4 tabletas de fermento biológico fresco (60g)
- . 2 xícaras (chá) de água
- . 1 e 1/2 xícara (chá) de margarina ou gordura para croissant gelada
- . 3 xícaras (chá) de salame italiano ou milanês moído
- . 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
- . 3 colheres (sopa) de molho de tomate
- . Margarina e farinha de trigo para untar
- . 2 gemas para pincelar

Modo de Preparo

- 1- Em uma tigela, misture a farinha, o sal e reserve. Em outra tigela, misture a margarina, os ovos, o açúcar e o fermento dissolvido na água.
- 2- Acrescente metade da farinha e misture. Sove a massa por 20 minutos adicionando o restante da farinha ou até que desgrude das mãos.
- 3- Abra com a ajuda de um rolo e espalhe a margarina ou gordura. Feche como um envelope e passe o rolo. Repita a operação mais 2 vezes.
- 4- Abra novamente e corte em triângulos de 8cm.

Croissant Italiano 2/2

1h 30
min



30
unidades



Ingredientes

- . 1kg de farinha de trigo
- . 1 colher (sopa) de sal
- . 2 colheres (sopa) de margarina . 3 ovos
- . 1 colher (sopa) de açúcar
- . 4 tabletas de fermento biológico fresco (60g)
- . 2 xícaras (chá) de água
- . 1 e 1/2 xícara (chá) de margarina ou gordura para croissant gelada
- . 3 xícaras (chá) de salame italiano ou milanês moído
- . 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
- . 3 colheres (sopa) de molho de tomate
- . Margarina e farinha de trigo para untar
- . 2 gemas para pincelar

Modo de Preparo

5- Em uma tigela, misture o salame com a mussarela e o molho de tomate e coloque uma porção em cada triângulo. 6- Enrole, coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e deixe descansar por 30 minutos. 7- Pincele com as gemas misturadas com água e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Sirva em seguida.

Coxinha Assada com Carne Moída

1/2

**1h 30
min**



**20
unidades**



Ingredientes

- . 2 xícaras (chá) de água
- . 1/4 de xícara (chá) de margarina
- . 2 cubos de caldo de carne
- . 2 gemas
- . 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- . 1 xícara (chá) de batata cozida e amassada
- . 2 claras para empanar
- . Farinha de rosca para empanar . Óleo para untar

Recheio:

- . 1 colher (sopa) de óleo
- . 300g de carne moída
- . 1 cebola picada
- . 2/3 de xícara (chá) de requeijão cremoso sabor cheddar
- . Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

- 1- Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, exceto a batata, e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela.
- 2- Cozinhe por mais 3 minutos, retire do fogo, junte a batata e misture com uma colher por alguns minutos.
- 3- Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, aqueça o óleo e frite a carne até dourar.
- 4- Acrescente a cebola e deixe murchar. Retire do fogo, adicione o queijo e tempere com sal e pimenta a gosto.
- 5- Abra uma porção da massa na palma das mãos, coloque o recheio, feche e modele as coxinhas.

09

Coxinha Assada com Carne Moída

2/2



1h 30
min



20
unidades

Ingredientes

- . 2 xícaras (chá) de água
- . 1/4 de xícara (chá) de margarina
- . 2 cubos de caldo de carne
- . 2 gemas
- . 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- . 1 xícara (chá) de batata cozida e amassada
- . 2 claras para empanar
- . Farinha de rosca para empanar . Óleo para untar

Modo de Preparo

- 6- Passe pelas claras e em seguida pela farinha de rosca.
- 7- Unte uma fôrma com óleo e coloque as coxinhas.
- 8- Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar, virando na metade do tempo. Sirva em seguida.

Recheio:

- . 1 colher (sopa) de óleo
- . 300g de carne moída
- . 1 cebola picada
- . 2/3 de xícara (chá) de requeijão cremoso sabor cheddar
- . Sal e pimenta-do-reino a gosto

10

Pastel Assado de Pizza 1/2

1h 30
min



30
unidades



Ingredientes

- . 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- . 1/2 xícara (chá) de banha
- . 1 colher (chá) de sal
- . 3/4 xícara (chá) de manteiga gelada em cubos
- . 150ml de refrigerante de guaraná em temperatura ambiente
- . 1 ovo para pincelar
- . Orégano para polvilhar

Recheio:

- . 1/2 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
- . 1/2 xícara (chá) de presunto moído
- . 1 tomate maduro sem pele e sementes em pequenos . 1 colher (chá) de orégano

Modo de Preparo

- 1- Em uma vasilha, misture a farinha, a banha, o sal e a manteiga com a ponta dos dedos até obter textura de farofa.
- 2- Despeje o refrigerante, aos poucos, soprando somente para ligar. Embrulhe em filme plástico e eixe descansar na geladeira por 30 minutos.
- 3- Misture em uma vasilha o queijo, o presunto, o tomate e o orégano. Divida a massa em 2 porções e abra com a ajuda de um rolo entre duas folhas plásticas até obter uma espessura de 0,5cm.
- 4- Corte em discos com um copo com aproximadamente 6cm de diâmetro.

Pastel Assado de Pizza 2/2

1h 30
min



30
unidades



Ingredientes

- . 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- . 1/2 xícara (chá) de banha
- . 1 colher (chá) de sal
- . 3/4 xícara (chá) de manteiga gelada em cubos
- . 150ml de refrigerante de guaraná em temperatura ambiente
- . 1 ovo para pincelar
- . Orégano para polvilhar

Modo de Preparo

- 5- Disponha o recheio no centro e dobre a massa fechando a borda com um garfo.
- 6- Coloque em uma assadeira, pincele com o ovo batido e polvilhe com orégano.
- 7- Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.

Recheio:

- . 1/2 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
- . 1/2 xícara (chá) de presunto moído
- . 1 tomate maduro sem pele e sementes em pequenos . 1 colher (chá) de orégano

Enroladinho de linguiça e queijo

1/2

2h 00
min



60
unidades



Ingredientes

- . 2 tabletas de fermento biológico fresco (30g) . 1 colher (sopa) de sal . 2 colheres (sopa) de açúcar . 2 xícaras (chá) de leite . 2 colheres (sopa) de manteiga amolecida . 2 ovos . 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente) . Farinha de trigo para enfarinhar . Margarina para untar . 1 gema para pincelar

Modo de Preparo

- 1- Em uma tigela, misture o fermento, o sal e o açúcar até dissolver.
- 2- Adicione o leite, a manteiga, o ovo e mexa. Junte a farinha, aos poucos, até formar uma massa homogênea. Se necessário, adicione mais farinha. Sove por 5 minutos, cubra e deixe descansar por 30 minutos.
- 3- Abra a massa em uma superfície enfarinhada até ficar fina e corte em retângulos pequenos.
- 4- Sobre cada retângulo, coloque uma parte de linguiça, uma de mussarela, uma porção do requeijão e uma pitada de orégano.

Enroladinho de linguiça e queijo

2/2

2h 00
mim



60
unidades



Ingredientes

Recheio:

- . 20 linguiças calabresas defumadas fininhas cortadas em 3 partes
- . 20 fatias de queijo mussarela cortadas em 3 partes
- . 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
- . Orégano a gosto

Modo de Preparo

5- Enrole, formando os enroladinhos, e coloque em uma fôrma grande untada, um ao lado do outro, deixando espaço entre eles. Cubra e deixe descansar por mais 15 minutos. 6- Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire e sirva.

Enroladinho de presunto e queijo com cream cheese 1/2



1h 30
min



60
unidades

Ingredientes

- . 2 tabletas de fermento biológico fresco (30g) . 1 colher (sopa) de sal . 2 colheres (sopa) de açúcar . 2 xícaras (chá) de leite . 4 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente .
- 2 ovos . 5 xícaras (chá) de farinha de trigo . Farinha de trigo para enfarinhar . Margarina para untar . 1 gema para pincelar

Modo de Preparo

- 1- Em uma tigela, misture o fermento, o sal e o açúcar até dissolver. Adicione o leite, a manteiga, o ovo e misture.
- 2- Junte a farinha, aos poucos, amassando com as mãos até formar uma massa homogênea. Se necessário, junte mais farinha. Cubra e deixe descansar por 30 minutos.
- 3- Abra a massa em uma superfície enfarinhada até ficar fina e corte em retângulos pequenos.
- 4- Sobre cada retângulo, disponha um pedaço de mussarela, um de presunto e uma porção de cream cheese misturado com orégano.

Enroladinho de presunto e queijo com cream cheese 2/2



1h 30
min



60
unidades

Ingredientes

Recheio:

- . 20 fatias de mussarela cortadas em 3 partes
- . 20 fatias de presunto cortadas em 3 partes
- . 2 xícaras (chá) de cream cheese
- . 1 colher (café) de orégano

Modo de Preparo

- 5- Enrole, formando os enroladinhos e coloque em uma fôrma grande untada, um ao lado do outro. Cubra e deixe descansar por mais 30 minutos.
- 6- Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Retire, transfira para uma travessa e sirva.

Enroladinho de Salsicha Assado

1h 00
min



20
unidades



Ingredientes

. 30 g de fermento biológico fresco . 1 colher (sobremesa) de açúcar . 1 xícara (chá) de leite morno . 1 colher (sobremesa) de sal . 2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente . 2 gemas . 600 g de farinha de trigo . 20 salsichas . 1 ovo levemente batido para pincelar . Óleo para untar

Modo de Preparo

- 1- Dissolva o fermento no açúcar e junte o leite, o sal, a manteiga e as gemas. Aos poucos, adicione a farinha, enquanto amassa, até desprender das mãos. Sove, cubra e deixe crescer por 40 minutos.
- 2- Abra a massa com o rolo em superfície enfarinhada e corte discos de uns 12 cm de diâmetro. Recheie com 1 salsicha e enrole, fechando bem.
- 3- Disponha em assadeira untada com óleo e enfarinhada, pincele o ovo e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Pastel de forno de carne 1/2



1h 00
min



20
unidades

Ingredientes

Massa:

- . 300 g de farinha de trigo
- . 1/2 copo de (requeijão) de leite
- . 8 colheres de margarina
- . 1 colher de (chá) de sal

Recheio:

- . 3 colheres de sopa de óleo . 1/2 kg de carne moída
- . 1 cebola média picada
- . 2 dentes de alhos picados
- . 1 cenoura média picada
- . 1/2 maço de salsinha
- . sal e pimenta à gosto
- . 1 gema batida em 1 colher (sopa) de água

Modo de Preparo

Massa:

- Misture todos os ingredientes até obter uma massa lisa, depois abra com um rolo.

Recheio:

- Doure no óleo a cebola e o alho, acrescente a carne moída e refogue até secar todo líquido, acrescente a cenoura e salsinha, acerte o sal recheio e desligue o fogo e deixe esfriar.

Pastel de forno de carne 2/2



1h 00
min



20
unidades

Ingredientes

Massa:

- . 300 g de farinha de trigo
- . 1/2 copo de (requeijão) de leite
- . 8 colheres de margarina
- . 1 colher de (chá) de sal

Recheio:

- . 3 colheres de sopa de óleo . 1/2 kg de carne moída
- . 1 cebola média picada
- . 2 dentes de alhos picados
- . 1 cenoura média picada
- . 1/2 maço de salsinha
- . sal e pimenta à gosto
- . 1 gema batida em 1 colher (sopa) de água

Modo de Preparo

- 2- Abra a massa numa superfície enfarinhada, e corte 10 círculos, espalhe o recheio nos círculos e feche a borda com o auxilio de um garfo. Disponha os pasteis numa assadeira grande e untada e deixe descansar por 20 minutos em local aquecido.
- 3- Ligue o forno em temperatura média.
- 4- Pincele a massa com a gema. Leve ao forno por 35 minutos até dourar. Retire do forno e sirva quente ou morno.

Pastel assado de frango

1h 00
min



20
unidades



Ingredientes

Massa:

- . 1 kg de farinha de trigo sem fermento
- . 400 grs de margarina gelada
- . 1/2 colher chá de sal
- . 100ml de água

Recheio: . 1kg de peito de frango desfiado . 3 colher sopa óleo ou azeite . 1 tablete de caldo de frango . 1 cebola média ralada . 3 dentes de alho picadinho . 1 colher chá de colorau . 1 xícara de água . 2 colheres sopa de farinha de trigo . sal a gosto . cheiro verde a gosto

Modo de Preparo

Massa:

1- Em uma bacia coloque toda a farinha, o sal, e a margarina. Misture com a ponta dos dedos até obter uma farofa, acrescente a agua aos poucos e mecha sempre com a ponta dos dedos até agregar toda a massa. Reserve em geladeira por 20min!

Recheio:

1- Em uma panela coloque o óleo ou azeite, doure a cebola junto com o alho, acrescente o colorau e o caldo de carne.
2- Misture o frango, acrescente 1 xícara de água e 2 colheres sopa de farinha de trigo cheia, corrija o sal se necessário, misture bem até obter um recheio pastoso, desligue o fogo e acrescente o cheiro verde. Reserve!

Pastel assado de frango (montagem)

1h 00
min



20
unidades



Ingredientes

Massa:

- . 1 kg de farinha de trigo sem fermento
- . 400 grs de margarina gelada
- . 1/2 colher chá de sal
- . 100ml de água

Recheio: . 1kg de peito de frango desfiado . 3 colher sopa óleo ou azeite . 1 tablete de caldo de frango . 1 cebola média ralada . 3 dentes de alho picadinho . 1 colher chá de colorau . 1 xícara de água . 2 colheres sopa de farinha de trigo . sal a gosto . cheiro verde a gosto

Modo de Preparo

Montagem:

- 1- Com uma porção da massa, estique-a com um rolo e utilize copos, aros, do tamanho desejado para cortar curculos de massa, recheie o centro com o frango, feche a massa e com o auxilio de um garfo aperte as extremidades para não abrir na hora de assar.
- 2- Coloque os pás-teis em uma assadeira, não é necessário untar, pincele gema de ovos por cima de cada pastél. Leve ao forno pré aquecido a 180°C, por 20 a 30min ou até que doure levemente.

Joelho de Presunto e Queijo



1h 00
mim 08
unidades

Ingredientes

- . 3/4 de xícara de leite
- . 50 g de fermento biológico fresco
- . 1/4 de xícara de manteiga derretida
- de 5 colheres de sopa açúcar . 1 colher de sopa de sal
- . 1/2 kg de farinha de trigo
- . 1 gema de ovo
- . 300 g de presunto
- . 300 g de queijo mussarela

Modo de Preparo

- 1- Dissolva o fermento com o açúcar e reserve.
- 2- Aqueça o leite até que fique morno, misture com o fermento dissolvido e deixe descansar por 10 minutos.
- 3- Acrescente a farinha, o sal e a manteiga (derretida e morna).
- 4- Sove a massa até que não grude mais nas mãos, caso necessite acrescente mais farinha.
- 5- O ponto da massa é quando está bem firme e a vasilha estiver limpa (sem restos de farinha).
- 6- Divida a massa em pequenas porções, abra com um rolo e recheie com queijo e presunto.
- 7- Disponha os salgados na assadeira e pincele com a gema.
- 8- Leve para assar até que o mesmo fique dourado.

Esfirra Aberta de Queijo



1h 00
min



08
unidades

Ingredientes

- . 12g de fermento biológico seco
- de 3 colheres de sopa açúcar . 200ml de água morna
- . 50ml de azeite de oliva
- . 400g de farinha de trigo
- . Sal a gosto
- . 200g de creme de ricota
- . 150g de queijo muçarela ralado
- . 2 talos de cebolinha picados

Modo de Preparo

- 1- Misturar o fermento, o açúcar e a água morna e deixar descansar por 15 minutos.
- 2- Juntar o azeite e a farinha aos poucos misturando com uma colher.
- 3- Temperar com sal a gosto.
- 4- Sovar até que a massa fique elástica. Deixar crescer por 45 minutos.
- 5- Em uma tigela, misturar o creme de ricota, o queijo muçarela e a cebolinha.
- 6- Abrir porções da massa em uma superfície enfarinhada e apertar as bordas com os dedos da maneira que fique mais alta que o centro.
- 7- Dispor a massa em uma assadeira untada e dispor o recheio no centro.
- 8- Assar em forno preaquecido a 200 graus por 30 minutos.

Esfiha de Calabresa



2h 00
mim 60
unidades

Ingredientes

- . 1 copo e 1/2 de leite (150 ml)
- . 1 copo e 1/2 de água (150 ml)
- . 50 g de fermento para pão de 1 colher de sopa açúcar . 1 colher de sopa de sal
- . 1 copo de óleo (150 ml)
- . 1 ovo
- . 2 gemas para pincelar
- . Mais ou menos 1,5 kg de farinha de trigo

Recheio:

- . Calabresa picada
- . mussarela
- . orégano

Modo de Preparo

- 1- Coloque o leite e a água para esquentar, tem que ficar morno, não muito quente
- 2- Em uma vasilha coloque o fermento, o sal e o açúcar e mexa bem.
- 3- Quando virar líquido acrescente o óleo, o ovo e o leite e a água, colocando a farinha devagar, Quando misturou bem coloque a mão na massa e sove bem.
- 4- Quanto mais sovar mais macias ficam as esfihas, faça bolinhas e coloque uma do lado da outra.
- 5- Quando começar fazer as esfihas comece pela primeira bolinha que já está crescida.
- 6- Abra a massa, recheie,

modele e leve para assar.

Hambúrguer de Forno

1h 00
min



10
unidades



Ingredientes

- . 1 kg de farinha de trigo
- . 2 copos de leite morno
- . 1 copo de óleo . 100 g de fermento de padaria
- . 1 pitada de sal . 500 g de presunto . 500 g de queijo . Carne de hambúrguer

Modo de Preparo

- 1- Misture o sal, o fermento e o leite até dissolver.
- 2- Em uma vasilha, coloque a farinha e o óleo.
- 3- Amasse até formar uma massa homogênea.
- 4- Deixe descansar até inchar.
- 5- Abra a massa, do tamanho da carne de hambúrguer. Coloque o presunto, o queijo e a carne.
- 6- Feche e leve para assar no forno até derreter o queijo.

Minipizza de Forno 1/2

1h 00
min



10
unidades



Ingredientes

- . 500 gramas de farinha de trigo
- . 2 colheres de sopa de fermento químico
- . 4 colheres de sopa de óleo ou azeite
- . 300 mililitro de leite
- . 1 colher de chá de sal
- . Recheio a gosto (pode fazer com bacon, presunto e mussarela, frango etc.)

Modo de Preparo

- 1- Misture a farinha, o óleo, o sal e o fermento; 2- Quando estiver bem misturado, adicione o leite aos poucos e misture mais; 3- Sove bem a massa em uma superfície limpa, lisa e com um pouco de farinha de trigo até a massa ficar homogênea; 4- Cubra-a com um pano e reserve por uma hora; 5- Divida a massa em dois e reserve uma das partes; 6- Abra a outra parte com um rolo até ficar bem fina; 7- Use uma caneca, prato pequeno ou outro utensílio redondo para dividi-la em várias massas pequenas;

Minipizza de Forno 2/2

1h 00
min



10
unidades



Ingredientes

- . 500 gramas de farinha de trigo
- . 2 colheres de sopa de fermento químico
- . 4 colheres de sopa de óleo ou azeite
- . 300 mililitro de leite
- . 1 colher de chá de sal
- . Recheio a gosto (pode fazer com bacon, presunto e mussarela, frango etc.)

Modo de Preparo

- 8- Unte uma assadeira com manteiga e farinha de trigo, e disponha as massas nela;
- 9- Coloque o recheio de sua preferência e asse em fogo médio até dourar. Sirva!

Bolinha de Queijo e Presunto 1/2



1h e 30
min



40
unidades

Ingredientes

- . 500 g de batata-baroa (mandioquinha) cozida com 1 tablete de caldo de legumes
- . 1 ovo levemente batido
- . 50 g de parmesão ralado
- . 1 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- . 100 g de muçarela ralada grossa
- . 100 g de presunto ralado grosso
- . 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picadinho
- . Pimenta-do-reino branca moída a gosto
- . 2 ovos levemente batidos para empanar
- . 1 xícara (chá) de farinha de rosca para empanar
- . Óleo para fritar

Modo de Preparo

- 1- Escorra a batata-baroa e passe-a ainda morna pelo espremedor. Espere esfriar completamente.
- 2- Junte o ovo e o parmesão ao purê e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, sem manipular demais a massa, até ficar homogênea e fácil para moldar os bolinhos. Reserve.
- 3- Misture a muçarela com o presunto e o cheiro-verde e tempere com pimenta a gosto.
- 4- Molde bolinhas com pequenas porções da massa, recheie com a mistura de muçarela e presunto e volte a enrolar, fechando bem.

Bolinha de Queijo e Presunto 2/2



1h e 30
min



40
unidades

Ingredientes

- . 500 g de batata-baroa (mandioquinha) cozida com 1 tablete de caldo de legumes
- . 1 ovo levemente batido
- . 50 g de parmesão ralado
- . 1 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- . 100 g de muçarela ralada grossa
- . 100 g de presunto ralado grosso
- . 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picadinho
- . Pimenta-do-reino branca moída a gosto
- . 2 ovos levemente batidos para empanar
- . 1 xícara (chá) de farinha de rosca para empanar
- . Óleo para fritar

Modo de Preparo

- 5- Empane: passe os bolinhos primeiro no ovo batido e em seguida na farinha de rosca.
- 6- Frite, poucos por vez, em óleo quente abundante até dourarem e deixe escorrer sobre papel absorvente.

Pastel especial de Frango 1/2



1h e 30
min



40
unidades

Ingredientes

Massa:

- . 1/2 kg de farinha de trigo
- . 2 gemas
- . 1 colher (sobremesa) de sal
- . 1 e 1/2 xícara (chá) de água quase morna
- . 1/4 xícara (chá) de óleo

Recheio

- . 1 cebola média picadinha
- . 1 dente de alho picadinho
- . 2 colheres (sopa) de óleo
- . 3 tomates sem sementes em cubinhos
- . 300 g de peito de frango cozido e finamente desfiado
- . Sal, pimenta-do-reino
- . Salsa picadinha
- . 100 g de muçarela ralada grossa

Modo de Preparo

Massa:

- De véspera, misture todos os ingredientes em uma tigela grande e sove muito bem, até obter uma bola macia e lisa, fácil de abrir. Envolva em filme plástico e leve à geladeira por 24 horas.

Recheio:

- Doure a cebola e o alho no óleo, junte o tomate, o frango e sal e pimenta a gosto e deixe cozinhar em fogo médio, mexendo de vez em quando, até quase secar o líquido. Agregue a salsa, espere esfriar e junte a muçarela. Reserve.

Pastel especial de Frango 2/2



1h e 30
min



40
unidades

Ingredientes

Massa:

- . 1/2 kg de farinha de trigo
- . 2 gemas
- . 1 colher (sobremesa) de sal
- . 1 e 1/2 xícara (chá) de água quase morna
- . 1/4 xícara (chá) de óleo

Recheio

- . 1 cebola média picadinha
- . 1 dente de alho picadinho
- . 2 colheres (sopa) de óleo
- . 3 tomates sem sementes em cubinhos
- . 300 g de peito de frango cozido e finamente desfiado
- . Sal, pimenta-do-reino
- . Salsa picadinha
- . 100 g de muçarela ralada grossa

Modo de Preparo

2- Abra a massa com um rolo sobre uma superfície enfarinhada até ficar com cerca de 2 mm de espessura. Corte círculos com 8 cm de diâmetro, pincele a borda levemente com água, disponha uma porção de recheio e dobre ao meio para fechar o pastel. Pressione a borda com um garfo para unir bem.

3- Frite em óleo quente, poucos por vez, até que fiquem dourados. Deixe escorrer sobre papel absorvente e sirva quente.

Bolinho de Ricota com Muçarela



1h e 00
min



30
unidades

Ingredientes

- . 350 g de ricota amassada
- . 2 colheres (sopa) de parmesão ralado
- . 1/3 de xícara (chá) de farinha de trigo
- . 100 g de muçarela ralada grosso
- . 1 ovo batido
- . 1 pitada de noz-moscada ralada
- . Sal
- . 100 g de muçarela em cubinhos para recheiar

Para empanar e fritar:

- . Salmoura
- . 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- . Óleo

Modo de Preparo

- 1- Misture a ricota com o parmesão, a farinha, a muçarela ralada, o ovo, a noz-moscada e sal a gosto e amasse até ficar homogêneo, com boa liga.
- 2- Modelagem: Enrole porções da massa na palma da mão, achatá-as e recheie com um cubinho de muçarela. Feche bem e passe-as pela salmoura e depois pela farinha de rosca. Coloque numa forma e deixe repousar na geladeira por 20 minutos.
- 3- Aqueça o óleo em fogo médio e frite os bolinhos aos poucos, até dourarem. Deixe escorrer sobre papel absorvente e sirva quente.

Palitinhos de Muçarela



2h e 30
min



30
unidades

Ingredientes

- . 350 g de ricota amassada
- . 2 colheres (sopa) de parmesão ralado
- . 1/3 de xícara (chá) de farinha de trigo
- . 100 g de muçarela ralada grosso
- . 1 ovo batido
- . 1 pitada de noz-moscada ralada
- . Sal
- . 100 g de muçarela em cubinhos para recheiar

Para empanar e fritar:

- . Salmoura
- . 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- . Óleo

Modo de Preparo

- 1- Misture a ricota com o parmesão, a farinha, a muçarela ralada, o ovo, a noz-moscada e sal a gosto e amasse até ficar homogêneo, com boa liga.
- 2- Modelagem: Enrole porções da massa na palma da mão, achate-as e recheie com um cubinho de muçarela. Feche bem e passe-as pela salmoura e depois pela farinha de rosca. Coloque numa forma e deixe repousar na geladeira por 20 minutos.
- 3- Aqueça o óleo em fogo médio e frite os bolinhos aos poucos, até dourarem. Deixe escorrer sobre papel absorvente e sirva quente.

10

Bolinha de Milho

1/2



1h e 30
min



100
unidades



Ingredientes

- . 4 colheres (sopa) de margarina
- . 1 cebola picadinha . 1 pacote de Preparado para creme de milho . 2 e 1/4 xícara (chá) de leite . 2 e 1/4 xícara (chá) de água . 1 lata de Milho verde batido no liquidificador com o líquido da conserva . 700 g de farinha de trigo **Recheio:** . 300 g de Muçarela em cubinhos . 1/2 xícara (chá) de Milho verde (opcional) **Para empanar e fritar:** . 3/4 xícara (chá) de leite . 200 g de Macarrão aletria quebradinho . Óleo

Modo de Preparo

- 1- Derreta a margarina e doure a cebola. Mexendo sempre, acrescente o creme de milho diluído no leite, a água e o milho batido.
- 2- Quando levantar fervura e engrossar, adicione a farinha de uma só vez e mexa intensamente, para não empelotar. Cozinhe até desgrudar do fundo da panela.
- 3- Transfira para uma superfície enfarinhada, espere amornar e sove até ficar lisa. Se necessário, ajuste o sal. Reserve coberta com um pano úmido para não formar crosta.

Bolinha de Milho

2/2



1h e 30
min



100
unidades



Ingredientes

- . 4 colheres (sopa) de margarina
- . 1 cebola picadinha . 1 pacote de Preparado para creme de milho . 2 e 1/4 xícara (chá) de leite . 2 e 1/4 xícara (chá) de água . 1 lata de Milho verde batido no liquidificador com o líquido da conserva . 700 g de farinha de trigo **Recheio:** . 300 g de Muçarela em cubinhos . 1/2 xícara (chá) de Milho verde (opcional) **Para empanar e fritar:** . 3/4 xícara (chá) de leite . 200 g de Macarrão aletria quebradinho . Óleo

Modo de Preparo

Modelagem e Empanagem:

1- Abra porções da massa com o rolo e corte em círculos de 6 cm de diâmetro (use um cortador ou a boca de um copo). Recheie com a muçarela e, se desejar, com o milho, feche e enrole na palma da mão para formar as bolinhas.

2- Para empanar, passe-as no leite e depois no macarrão. Frite em óleo quente e escorra sobre papel absorvente.

Quibe de aipim com carne moída



1h e 30
min



5
unidades

Ingredientes

- . 150 g de trigo para quibe
- . 1 xícara (chá) de Água quente
- . 1/2 cebola grande ralada
- . 1 Dente de alho picado
- . 1/4 xícara (chá) de hortelã picada
- . 240 g de Aipim (mandioca) cozido e espremido
- . 1 colher (sopa) de Manteiga
- . 1 colher (sobremesa) de pimenta-síria
- . Sal a gosto
- . 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- . 500 g de Carne bovina moída refogada com temperos a gosto para rechear
- . Óleo para fritar

Modo de Preparo

- 1- Deixe o trigo de molho na água por 1 hora.
- 2- Esprema bem o trigo (descarte a água) e misture-o com os demais ingredientes até dar liga (ponto de enrolar).
- 3- Com pequenas porções da massa, modele bolas, abra uma cova no centro e recheie com a carne moída.
- 4- Feche, enrole novamente e modele no formato de quibe.
- 5- Frite em óleo quente abundante até dourar e deixe escorrer sobre papel absorvente antes de servir.

Coxinha

ao

Creme

1/2

 1h o mim  ³⁰ unidades

Ingredientes

Recheio:

- . 3 peitos de frango
- . 150 g de margarina
- . Cebola e alho a gosto
- colher mol(sopa) de inglês . 2 copos de Água

Creme:

- . 2 colheres (sopa) de margarina
- . 2 copos de leite
- . 4 Gemas
- . 1/2 pacote de Sopa tipo creme de queijo
- . 12 farinha de trigo



Modo de Preparo

Recheio:

- 1- Corte o frango em quadradinhos e espete em palitos de dente.
- 2- Refogue a cebola e o alho na margarina.
- 3- Junte o frango e deixe dourar.
- 4- Tempere com o molho inglês, junte a água e deixe cozinhar.
- 5- Retire o frango com o caldo e reserve.

Coxinha ao Creme

2/2



1h 0
mim

30
unidades



Ingredientes

Recheio:

- . 3 peitos de frango
- . 150 g de margarina
- . Cebola e alho a gosto
- colher mo(sopa) de inglês . 2 copos de Água

Creme:

- . 2 colheres (sopa) de margarina
- . 2 copos de leite
- . 4 Gemas
- . 1/2 pacote de Sopa tipo creme de queijo
- . 12 farinha de trigo

Modo de Preparo

Creme:

- Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo até apurar.
- Envolva cada pedaço do frango nesse creme.
- Passe na farinha de rosca, depois na clara de ovo, e novamente na farinha de rosca. Frite.

Croquete de queijo



1h 0
mi
m



10
unidades

Ingredientes

- . 5 claras
- . 300 gramas de parmesão ralado
- . 100 gramas de queijo prato em cubinhos
- . 3/4 de xícara (chá) de amido de milho
- . Farinha de rosca para empanar
- . Óleo para fritar

Modo de Preparo

- 1- Bata as claras em neve bem firme na batedeira e, sem bater, incorpore o parmesão e o amido até obter uma massa homogênea.
- 2- Modele bolas, recheie com o queijo prato e enrole no formato de croquete.
- 3- Empane em farinha de rosca, frite em óleo quente abundante até dourar e deixe escorrer sobre papel absorvente.

Croquete de frango com batata 1/2



1h 30
min



35
unidades



Ingredientes

Frango:

- . 3 colheres (sopa) de óleo
- . 1 cebola picadinha
- . 2 dentes de alho espremidos
- . 1 tomate maduro sem sementes picado
- . 1 folha de louro
- . 1 rodelas média de pimenta dedo-de-moça
- . 1 tablete de caldo de galinha
- . Folhas de 1 galhinho de alecrim fresco
- . 3 colheres (sopa) de salsa picadinha
- . 1 peito de frango (300 g)
- . Massa
- . 300 g de batatas cozidas com sal e 1 folha de louro
- . 2 colheres (sobremesa) de farinha de trigo

Modo de Preparo

- 1- Aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho. Junte o tomate, refogue um pouco mais e acrescente os demais temperos e o frango. Cubra com água e cozinhe até amaciar. Espere amornar e desfie o frango (guarde o caldo na geladeira para usar em outra receita).
- 2- Amasse as batatas ainda quentes e espere esfriar. Misture o purê de batata, o frango, a farinha, os ovos e o cheiro-verde.

Croquete de frango com batata 2/2



1h 30
min



35
unidades



Ingredientes

Frango:

- . 2 ovos
- . 3 colheres (sopa) de cheiro-verde picadinho
- . 50 g de muçarela ralada para rechear

Para empanar e fritar:

- . 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo + 1 colher (sopa) de fermento em pó
- . Óleo

Modo de Preparo

3- Enrole uma pequena porção da massa na palma da mão, formando uma bolinha. Achate-a, recheie com uma pequena porção de muçarela, feche e molde o croquete.

4- Passe na mistura de farinha e fermento, frite em óleo quente abundante e deixe escorrer sobre papel absorvente. Sirva quentes.

Risole de abóbora com carne seca

1/2



2h 30
min



60
unidades

Ingredientes

Recheio:

- . 1 colher (sopa) de Óleo
- . 500 g de Carne seca
dessalgada, cozida (reserve a
água) e desfiada
- . 1 Cebola picada
- . 3 Dentes de alho picados
- . salsa picadinha
- . Requeijão cremoso a gosto.

Modo de Preparo

Recheio:

1- Aqueça o óleo em fogo médio
e refogue a carne seca, a cebola
e o alho até dourar. Fora do
fogo, salpique salsa a gosto e
deixe esfriar.

Massa:

2- Aqueça o óleo em fogo médio
e refogue a cebola e o alho.

Adicione a abóbora e a água do
cozimento da carne seca e deixe
cozinhar até secar (uns 30
minutos).

2- Misture bem para
desmanchar a abóbora e
acrescente a margarina e a
farinha de uma só vez.

3- Mexa vigorosamente até a
massa se soltar do fundo da
panela e retire do fogo. Ajuste o
sal e deixe esfriar.

Risole de abóbora com carne seca

2/2



2h 30
min



60
unidades

Ingredientes

Massa:

- . 2 colheres (sopa) de Óleo
- . 2 cebolas em cubinhos
- . 6 dentes de alho picadinhos
- . 1 kg de Abóbora em cubos pequenos (2-3 cm)
- . 1 litro de Água do cozimento da carne seca
- . 2 colheres (sopa) de margarina
- . 500 g de farinha de trigo
- . 3 ovos levemente batidos para empanar
- . Farinha de rosca para empanar
- . Óleo para fritar

Modo de Preparo

Modelagem e fritura:

- 1- Abra a massa de abóbora com o rolo entre 2 plásticos e corte discos com um cortador ou com a boca de um copo.
- 2- No centro de cada disco, coloque uma porção de requeijão e da carne-seca e dobre ao meio em formato de meia-lua.
- 3- Feche bem e empane: passe-os primeiro no ovo batido e em seguida em farinha de rosca.
- 4- Frite em óleo quente abundante até dourar e deixe escorrer sobre papel absorvente antes de servir.

Croquete de presunto, cogumelo e milho 1/2



1h 00
min



40
unidades

Ingredientes

- . 4 e 1/2 colheres (sopa) de manteiga
- . 1 cebola pequena picadinha
- . 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- . 1 e 1/4 de xícara (chá) de leite
- . 1 cubinho de caldo de galinha dissolvido em 1 xícara (chá) de água quente
- . 100 g de champignon picado
- . 100 g de presunto picadinho
- . 1 lata de milho verde escorrido

Para empanar e fritar:

- . 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- . 2 ovos batidos
- . 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- . Óleo

Modo de Preparo

1- Aqueça a manteiga e refogue a cebola até murchar. Junte a farinha e mexa por 2 minutos ou até começar a mudar de cor. Acrescente o leite e o caldo de galinha aos poucos, cuidando para não empelotar, e mexa até engrossar. Cozinhe por uns 5 minutos, adicione os ingredientes restantes e misture até incorporar completamente. Transfira para uma tigela e deixe esfriar por cerca de 2 horas.

Croquete de presunto, cogumelo e milho 2/2



1h 00
min



40
unidades

Ingredientes

- . 4 e 1/2 colheres (sopa) de manteiga
- . 1 cebola pequena picadinha
- . 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- . 1 e 1/4 de xícara (chá) de leite
- . 1 cubinho de caldo de galinha dissolvido em 1 xícara (chá) de água quente
- . 100 g de champignon picado
- . 100 g de presunto picadinho
- . 1 lata de milho verde escorrido

Para empanar e fritar:

- . 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- . 2 ovos batidos
- . 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- . Óleo

Modo de Preparo

- 2- Molde pequenos croquetes com as mãos untadas. Passe os pela farinha de trigo, a seguir pelos ovos e finalmente pela farinha de rosca. Coloque em forma untada e deixe por 1/2 hora na geladeira.
- 3- Frite em óleo quente e coloque para escorrer sobre papel absorvente. Sirva quente ou morno.

Empadinha Frita

Deliciosa 1/2



1h 30
min



10
unidades

Ingredientes

Recheio:

- . 1 xícara (chá) de frango cozido com temperos e desfiado
- . 1 xícara (chá) de muçarela ralada fino
- . 1/2 xícara (chá) de requeijão cremoso
- . Massa
- . 140 g de farinha de trigo
- . 3 colheres (sopa) de gordura vegetal hidrogenada
- . 2 colheres (chá) de fermento químico
- . Sal
- . 4 colheres (sopa) de água
- . Óleo para fritar

Modo de Preparo

Recheio:

- 1- Misture os ingredientes e reserve.

Massa:

- 1- Misture a farinha com a gordura vegetal, o fermento e sal a gosto até obter uma farofa.
- 2- Aos poucos, adicione a água, enquanto mistura, até formar uma bola de massa.
- 3- Abra metade da massa com o rolo entre 2 plásticos e forme as forminhas empada.
- 4- Recheie e cubra com mais massa aberta com o rolo, agora somente com o plástico de cima.

Empadinha Frita

Deliciosa 2/2



1h 30
min



10
unidades

Ingredientes

Recheio:

- . 1 xícara (chá) de frango cozido com temperos e desfiado
- . 1 xícara (chá) de muçarela ralada fino
- . 1/2 xícara (chá) de requeijão cremoso
- . Massa
- . 140 g de farinha de trigo
- . 3 colheres (sopa) de gordura vegetal hidrogenada
- . 2 colheres (chá) de fermento químico
- . Sal
- . 4 colheres (sopa) de água
- . Óleo para fritar

Modo de Preparo

- 5- Pressione para vedar bem e retirar o excesso de massa e desenforme com a ajuda do plástico que está dentro das forminhas.
- 6- Frite, poucas por vez, em óleo quente abundante até dourarem.
- 7- Deixe escorrer sobre papel absorvente antes de servir.

Croquete de Frango e Milho



1h 00
min



20
unidades

Ingredientes

- . 100 g de margarina
- . 1 tablete de caldo de galinha
- . 500 g de Peito de frango cozido e triturado
- . 1 lata de milho verde
- . 1 litro de leite
- . 1 xícara (chá) de farinha de milho
- . 3 e 1/2 xícara (chá) de Farinha de trigo
- . Sal a gosto

Modo de Preparo

- 1- Derreta a margarina, junte a cebola e refogue.
- 2- Coloque o caldo de galinha e o frango.
- 3- Junte o milho verde batido com o leite e o sal a gosto.
- 4- Deixe ferver e em seguida junte as duas farinhas de uma vez só vez.
- 5- Mexa sempre para não empelotar.
- 6- Trabalhe a massa, modele os croquetes e passe na clara e na farinha de rosca.

Quibe Frito (Massa)

1/3



2h 30
min



06
unidades



Ingredientes

Massa:

- . 1 pacote de trigo para quibe (500 g)
- . 150 g de carne bovina moída
- . 1 cebola picadinha
- . 1 colher (sopa) de sal (ou a gosto)
- . 1 xícara (chá) rasa de folhas de hortelã picadas
- . 4 dentes de alho picados
- . 1 colher (sopa) rasa de cominho em pó
- . 1 colher (sopa) rasa de pimenta-do-reino
- . 1 xícara (chá) de água gelada (aproximadamente)
- . Óleo para untar e fritar

Modo de Preparo

Massa:

- 1- Reserve a água, misture os demais ingredientes e passe pelo moedor com peça fina 2 vezes.
- 2- Aos poucos, vá pingando água, enquanto amassa, até dar liga (ponto de enrolar). Reserve.

Quibe Frito (Recheio)

2/3



2h 30
min



06
unidades



Ingredientes

Recheio:

- . 1/2 kg de carne bovina magra moída
- . 1 colher (sopa) de sal (ou a gosto)
- . 3 folhas de louro
- . 1 colher (sobremesa) de cominho em pó
- . 1 colher (sobremesa) de pimenta-do-reino
- . 2 dentes de alho picados
- . 1/2 xícara (chá) de salsinha picada
- . 1 cebola grande em cubinhos (deixe de molho em água quente por 10 minutos e escorra bem)

Modo de Preparo

Recheio:

- 1- Em panela de fundo grosso, refogue a carne com o sal e as folhas de louro até secar toda a água.
- 2- Misture os demais ingredientes e refogue por 5 minutos em fogo baixo.
- 3- Espalhe em assadeira e deixe esfriar.

Quibe

(Modelagem e Fritura) 3/3



2h 30
min



06
unidades

Ingredientes

Recheio:

- . 1/2 kg de carne bovina magra moída
- . 1 colher (sopa) de sal (ou a gosto)
- . 3 folhas de louro
- . 1 colher (sobremesa) de cominho em pó
- . 1 colher (sobremesa) de pimenta-do-reino
- . 2 dentes de alho picados
- . 1/2 xícara (chá) de salsinha picada
- . 1 cebola grande em cubinhos (deixe de molho em água quente por 10 minutos e escorra bem)

Modo de Preparo

Modelagem e fritura:

- 1- Com porções da massa (115 g), modele bolas e abra uma cavidade no centro com o dedo untado em óleo.
- 2- Recheie com 1 colher (sopa) da carne e feche bem, modelando os quibes.
- 3- Frite, poucos por vez, em óleo quente abundante até dourarem e deixe escorrer sobre papel absorvente.
- 4- Sirva acompanhados de fatias de limão e molho de pimenta.

Risole de queijo e presunto 1/2



1h 00
min



06
unidades

Ingredientes

Massa: . 4 copos (americanos) de farinha de trigo . 2 copos (americanos) de leite . 2 copos (americanos) água . 50 g de queijo parmesão ralado . 1 tablete de caldo de carne . 1 colher (chá) de sal

Modo de Preparo

Massa:

- 1- Em uma panela no fogo, adicione o leite, a água, o sal e o caldo de carne.
- 2- Quando começar abrir fervura, coloque o queijo parmesão ralado e misture.
- 3- Aguarde ferver, depois abaixe o fogo e coloque a farinha de trigo de uma só vez mexendo sempre até que a massa fique homogênea e desgrude da panela.
- 4- Coloque na bancada e sove até ficar lisinha, depois abra o rolo de macarrão e corte com auxílio do cortador, recheie e feche apertando com as pontas dos dedos.

Risole de queijo e presunto 2/2



1h 00
min



06
unidades

Ingredientes

Recheio:

- . 160 g de presunto fatiado e picado
- . 200 g de mussarela fatiada e picada
- . orégano quanto baste

Empanar:

- . 1 ovo
- . farinha de rosca quanto baste

Fritura:

- . óleo quanto baste

Modo de Preparo

Recheio:

- Misture o presunto, a mussarela e o orégano.

Empane:

- Passe o ovo ligeiramente batido e na farinha de rosca.

Fritura:

- Coloque o óleo na panela, o quanto for necessário para cobrir o salgado, e quando estiver quente, frite-o.

Risole de carne

1/2



1h 00
min



10
unidades



Ingredientes

- . 1/2 l de leite
- . 1/2 l de água
- . 100 g de manteiga ou margarina
- . 1 colher (sopa) rasa de sal
- . 500 g de farinha de trigo

Recheio:

- . 4 colheres (sopa) de azeite
- . 1/2 kg de carne moída
- . 1 cebola
- . 1 tomate
- . 1/2 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- . 1 colher (sopa) de tempero pronto
- . sal e pimenta a gosto
- . farinha de rosca e ovo para empanar
- . óleo para fritar

Modo de Preparo

- 1- Coloque a água, o leite, a manteiga e o sal.
- 2- Deixe ferver e junte a farinha.
- 3- Mexa até desgrudar da panela.
- 4- Coloque a massa obtida sobre uma superfície lisa e untada com óleo e amasse bem.
- 5- Abra porções da massa na palma da mão empregue o recheio.
- 6- Feche unindo as extremidades.
- 7- Passe pelo ovo e pela farinha de rosca.
- 8- Frite em óleo quente e escorra.

Risole de carne

2/2



1h 00
min



10
unidades



Ingredientes

- . 1/2 l de leite
- . 1/2 l de água
- . 100 g de manteiga ou margarina
- . 1 colher (sopa) rasa de sal
- . 500 g de farinha de trigo

Recheio:

- . 4 colheres (sopa) de azeite
- . 1/2 kg de carne moída
- . 1 cebola
- . 1 tomate
- . 1/2 xícara (chá) de salsinha e cebolinha
- . 1 colher (sopa) de tempero pronto
- . sal e pimenta a gosto
- . farinha de rosca e ovo para empanar
- . óleo para fritar

Modo de Preparo

Recheio:

- Em uma panela, aqueça o azeite e frite a carne.
- Junte o tomate, a cebola, o tempero pronto, o sal e a pimenta.
- Mexa para se misturarem à carne.
- Desligue e junte a salsinha e a cebolinha.

Empanar:

- Dissolva um ovo levemente batido em um pouco de água.

Enroladinho de Salsicha



oh 45
min



15
unidades

Ingredientes

Massa:

- . 3 xícaras de água
- . 2 xícaras e 1/2 de trigo
- . 2 colheres de óleo
- . 1 sachê de tempero pronto
- . sal a gosto

Recheio:

- . 1 kg de salsicha
- . farinha de rosca pra empanar

Modo de Preparo

- 1- Misture tudo da massa e leve ao fogo.
- 2- Mexa bastante (o ponto e a massa desgrudar da panela), quando der o ponto retire do fogo e reserve.
- 3- Corte todas as salsichas pela metade.
- 4- Unte as mãos com óleo e enrole as salsichas na massa.
- 5- Passe na farinha de rosca e frite em óleo novo e bem quente.
- 6- Uma dica: Jogue um fósforo no óleo, se o fósforo ascender o óleo está quente.

Coxinha de Frango



oh 45
min



15
unidades

Ingredientes

. 1 peito de frango . 2 copos de água do cozimento do frango . 2 tabletes de caldo de galinha . 1 colher de sopa bem cheia de margarina . 2 copos de farinha de trigo

Modo de Preparo

- 1- Cozinhe um peito de frango com caldo de frango, desfie.
- 2- Numa panela refogue o frango com temperos a gosto e reserve.
- 3- Coloque numa panela 2 copos da água do cozimento, 1 colher de margarina, derreta a margarina aos poucos vá colocando a farinha de trigo, mexa sem parar para não empelotar.
- 4- Deixe esfriar e modele na palma da mão coloque o recheio, passe no ovo e na farinha de rosca e frite.