

ASSOCIAÇÃO DA CASA DE MACAU - SÃO PAULO
CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE

<http://casademacau.com.br/gastronomia.php>

Rolando Maria da Luz
Confrade Representante da ACM-SP



*** SABORES DE MACAU ***
Aula: 26 de Julho de 2015

ROLETE DE CARNE
DA AVÓ MELITA

Por Manuela Agoston

Rolete de carne é também conhecido por croquete de minchi em Macau e encontrado em suas variações em vários lugares do mundo. É um tipo de salgado ou acepipe feito com carne bovina moída ou desfiada mas pode ser preparado com frango, camarão, bacalhau, sardinha, atum, salmão, entre outros.

ROLETE DE CARNE DA AVÓ MELITA

Ingredientes:

½ quilo de carne moída magra (patinho)
½ maço de hortelãs fresca picada
4 colheres de sopa bem cheias de queijo ralado
1 ovo inteiro

Para a massa:

1 xícara de leite
½ xícara de farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO:

Levar os ingredientes para a massa ao fogo e mexer até formar uma bola como de massa cozida. Deixe esfriar um pouco e juntar com os outros ingredientes. Misturar bem e deixe descansar na geladeira por uns 15 minutos. Moldar como croquetes pequenos, passar na farinha de rosca, ovo e novamente na farinha de rosca.

Fritar em óleo quente e servir.