

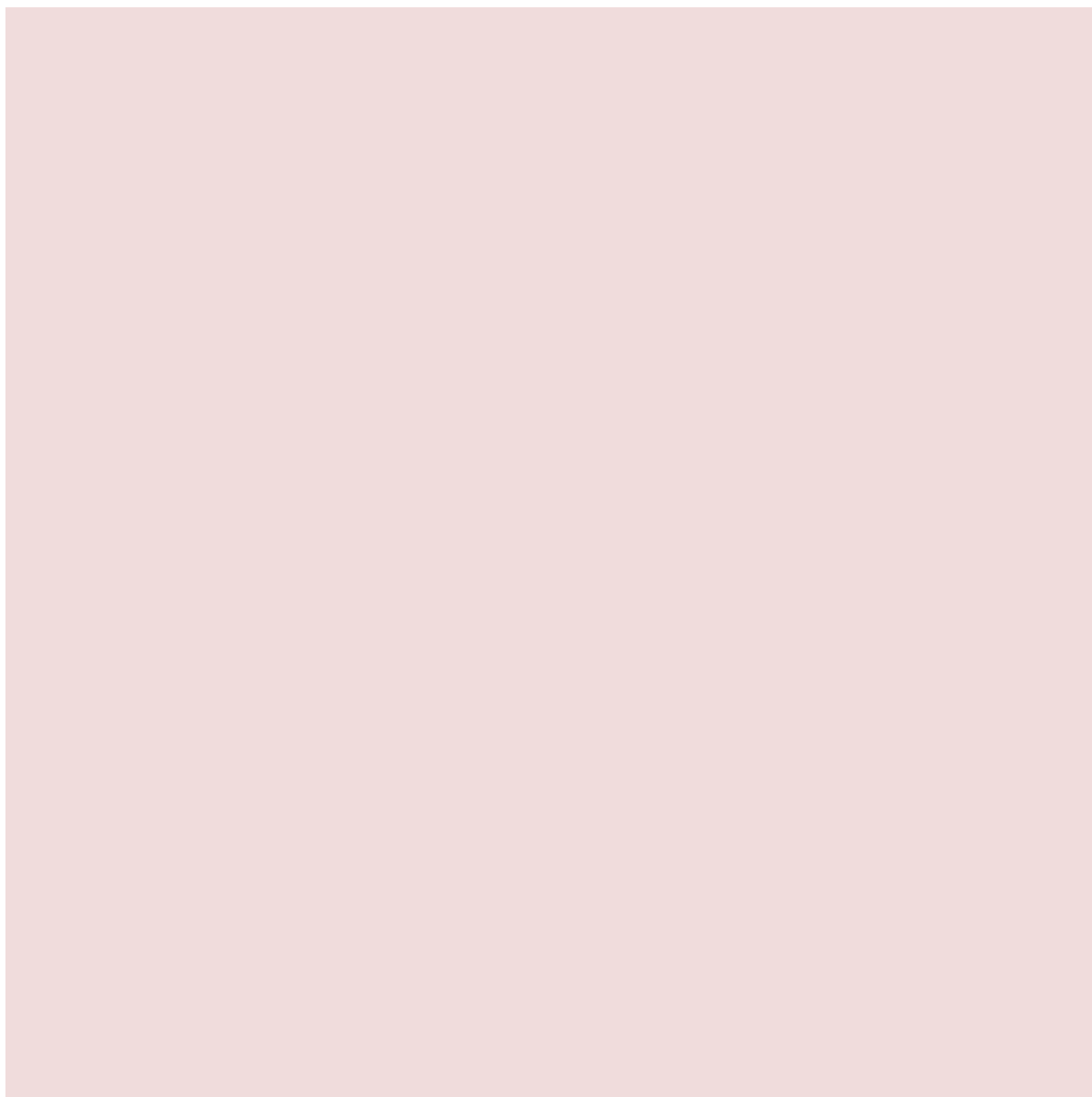


Indonesia - Risolles - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - crespelle - carne - Indonesia

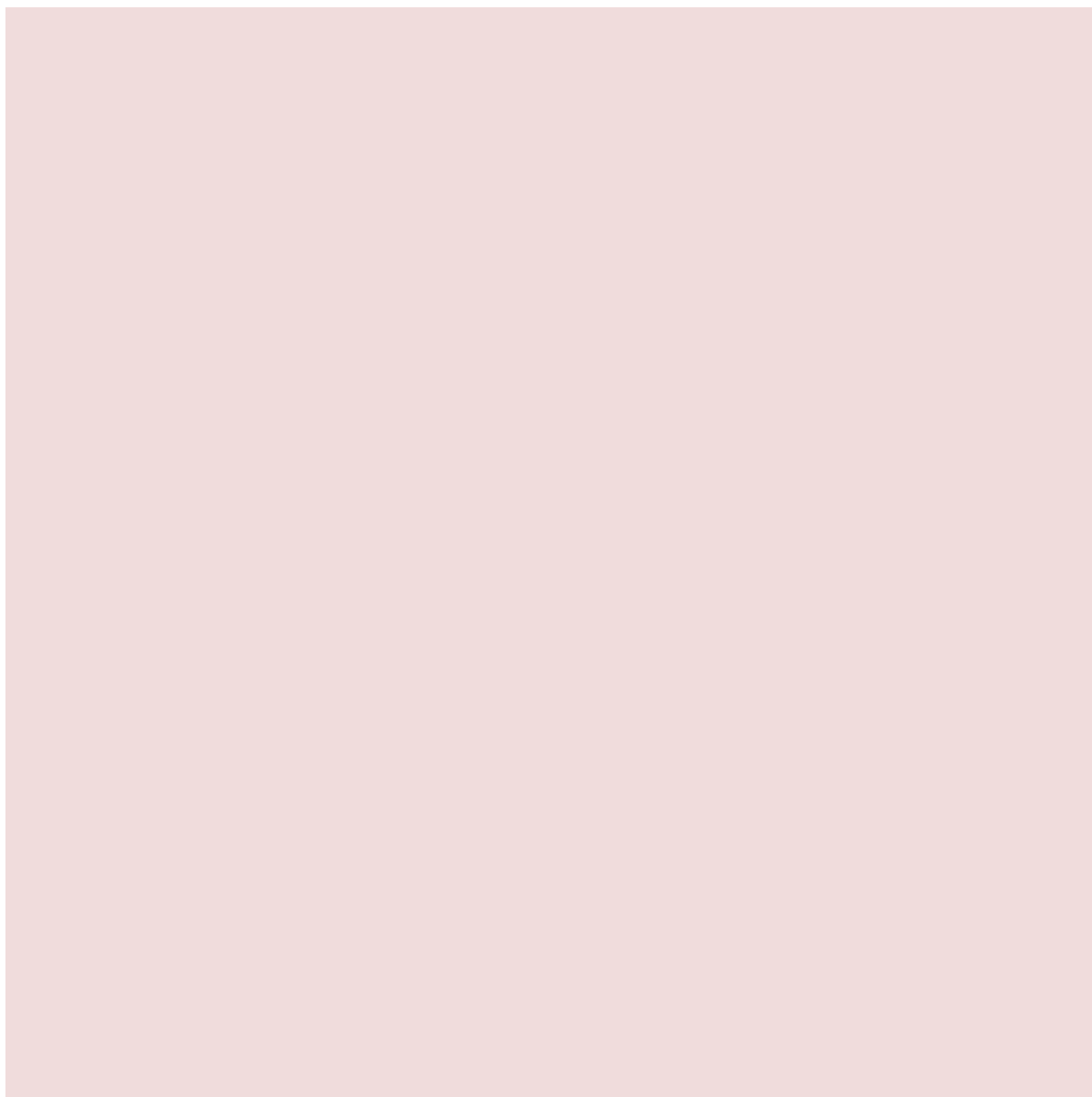
Tagliare finemente: carota (gialla in foto), aglio e sfoglia di cipolla, carne tritata (manzo).

- Mettere l'aglio in un wok con olio caldo, aggiungere poi la sfoglia di cipolla, pepe, sale, noce moscata in polvere, 1 cucchiaino di zucchero e rimescolare bene.



- Mettere la carne tritata e rimescolare bene.

eCucinando.it



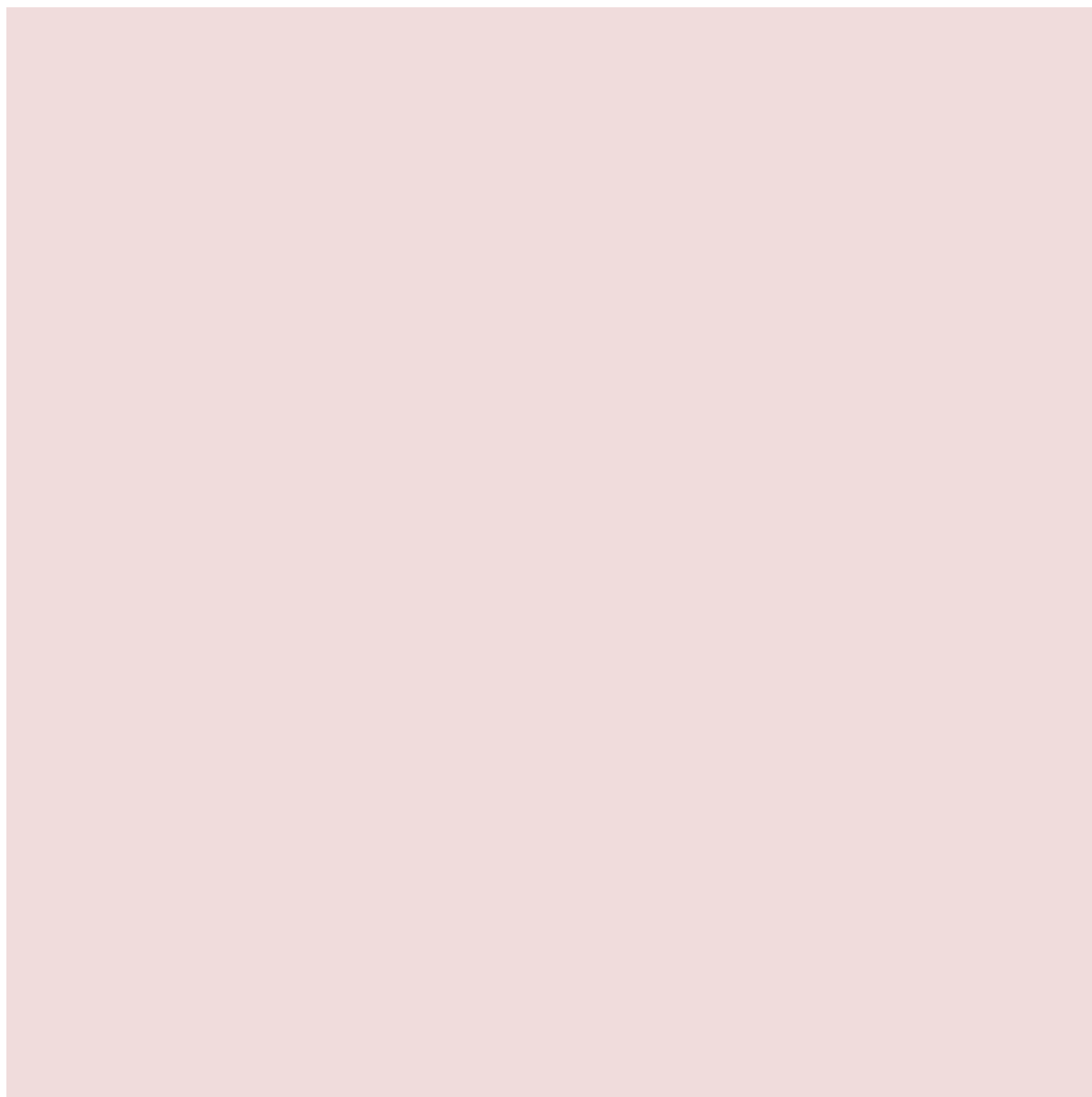
- Aggiungere le carote e rimescolare bene.

eCucinando.it



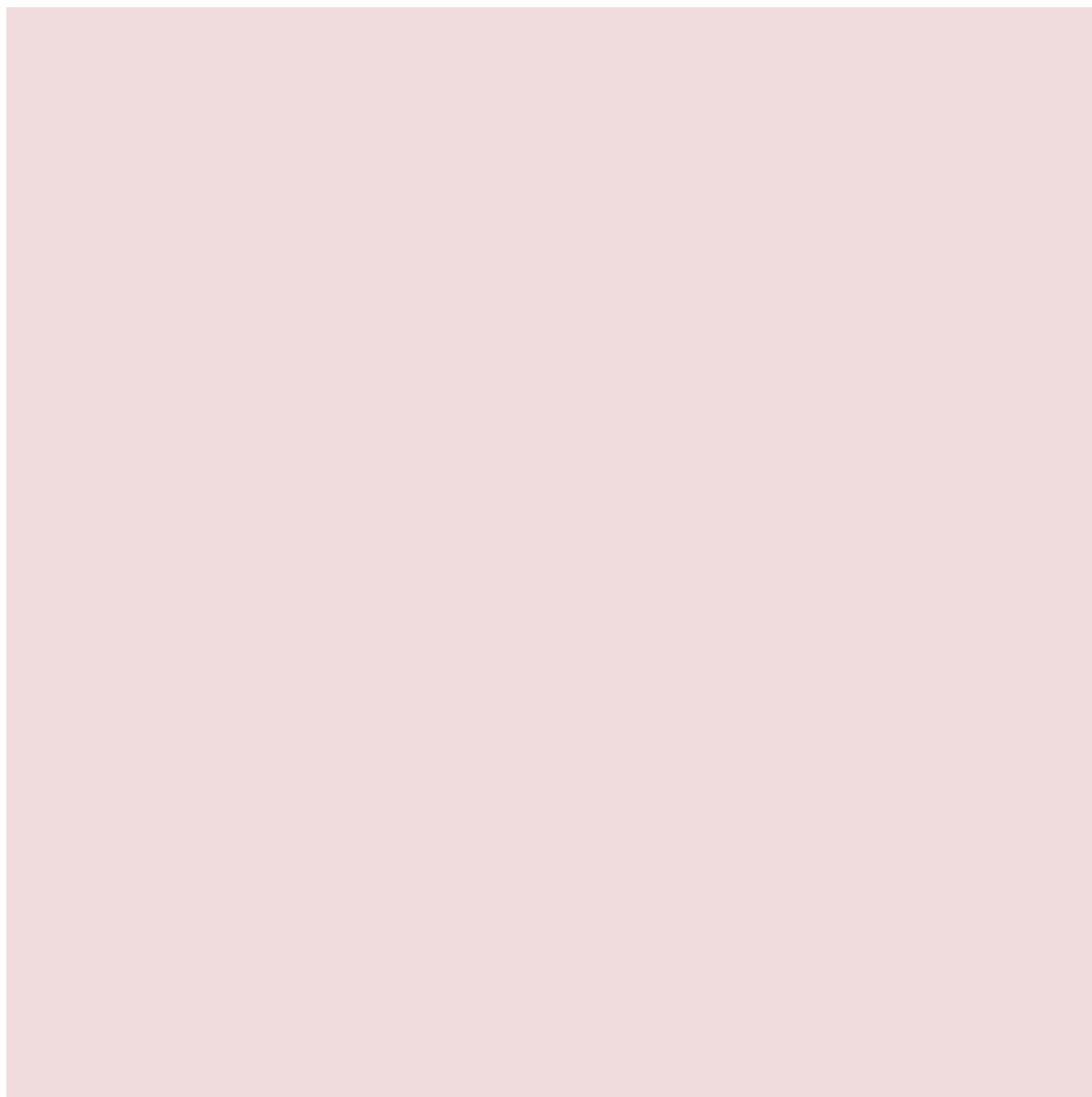
- Aggiungere acqua (½ bicchiere) ed cuocere finchè il liquido è evaporato.

eCucinando.it



- Per lo strato esterno delle risolles (come una crespella): farina, uovo, acqua, sale, pepe, noce moscata in polvere ed 1 cucchiaino di zucchero.

eCucinando



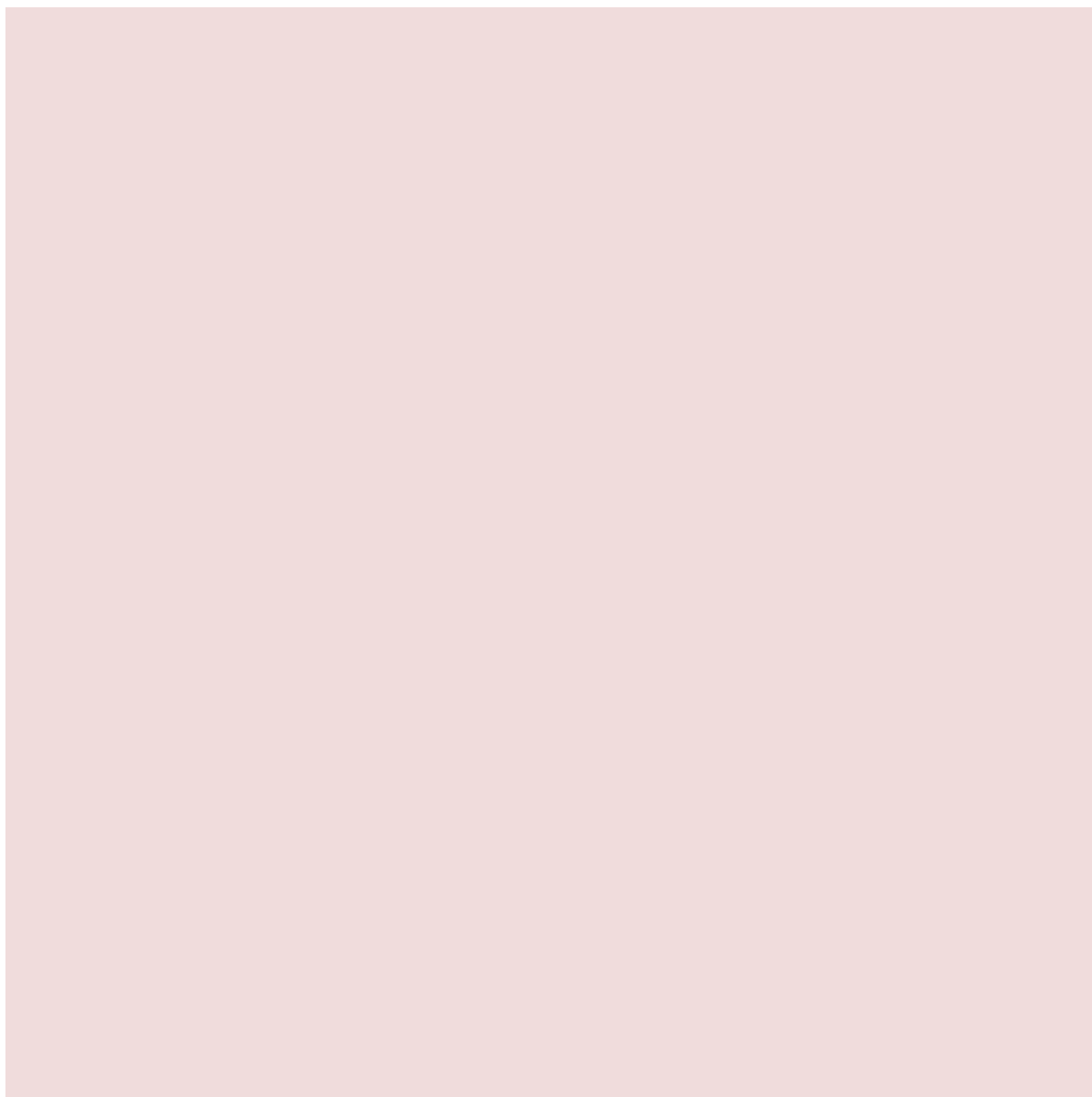
- Mettere farina, acqua, uovo pepe, sale, latte (latte in polvere) nella ciotola ed aggiungere un pò di polvere di noce moscata. Rimescolare bene.

eCucinando.it



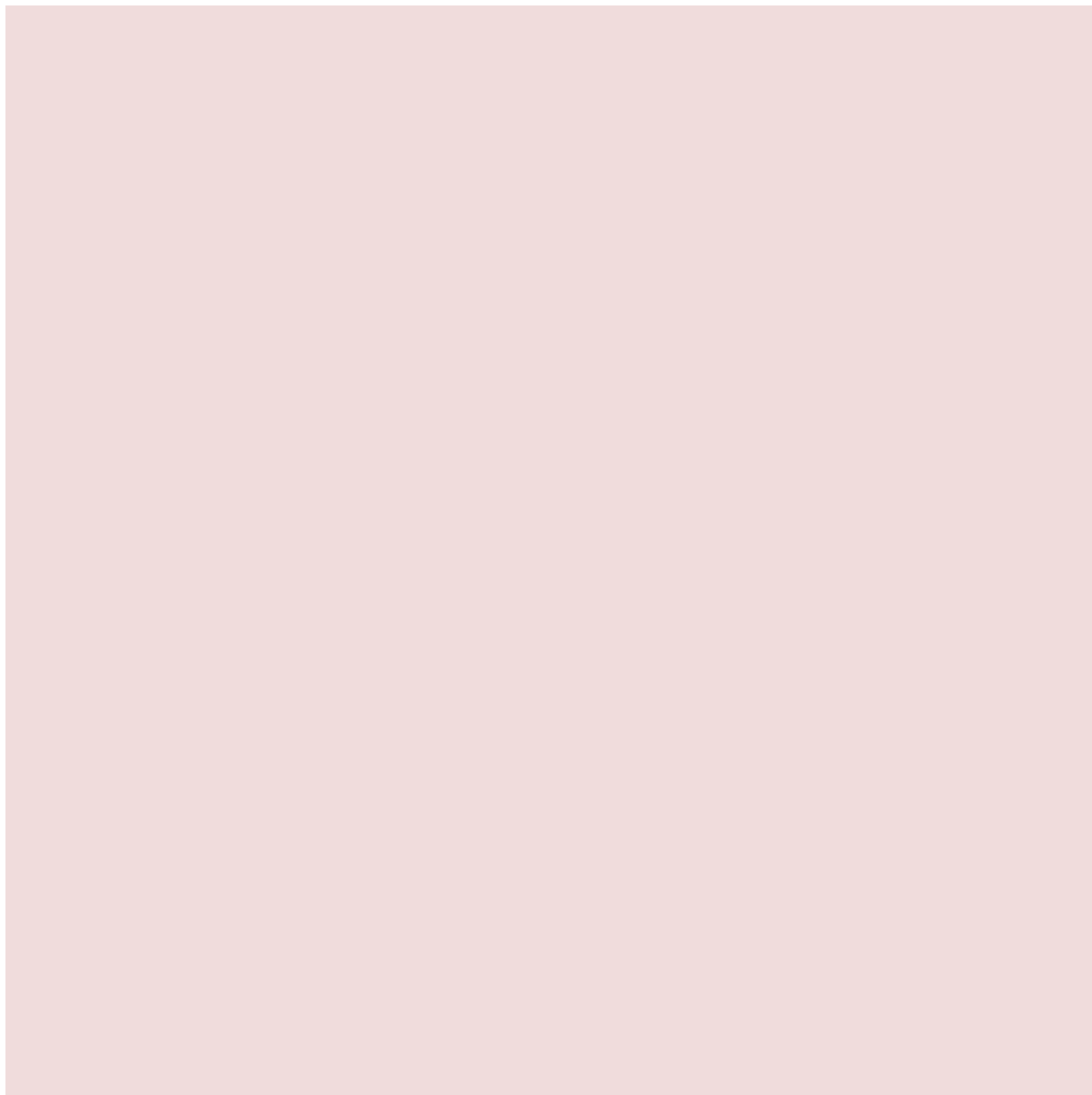
- Mettere nel wok (di 15 cm di diametro), aspettare finchè cuoce: sarà lo strato esterno delle risolles.

eCucinando.it



- Porre un cucchiaino del preparato di carne e arrotolare.

eCucinando.it



eCucinando.it



- Prima della frittura è meglio passarle nell'uovo ma non è indispensabile.

eCucinando.it



- Friggere le risolles in olio ben caldo.

eCucinando.it



eCucinando.it