

## ブラジルの家庭料理 - レシピ

### Rissoles

ヒソーリス (中身入りの揚げ物)

牛乳 - カップ2杯 (400mL)  
マーガリンまたはバター - 大さじ2  
薄力粉 - カップ3杯  
塩 - 適量  
衣: 薄力粉、溶き卵、パン粉  
中身: チーズ、炒めたひき肉、細かくほぐした鶏の胸肉  
サラダ油 - 適量

牛乳とマーガリンと塩を大きめの鍋に入れて、沸かす。一度に全ての薄力粉を入れ、生地がまとまるまで混ぜる。少し冷めたら、台の上でなめらかになるまでこねる。

2-3mmくらいの厚さにして、丸く切り取る (型またはカップなど)。

中身を入れ、生地を閉じ、半月の形にして、衣をつける。きつね色になるまで揚げる。

### Salada Verde

サラダ ヴェルジ (グリーンサラダ)

レタス  
ルッコラ  
クレソン等

### Molho vinagrete

モリユ ヴィナグレッチ (ヴィネガー入りサルサ)

玉ねぎ - みじん切り  
トマト - 小さく切る  
イタリアンパセリ - 細かく切る  
ヴィネガーまたはレモン汁  
オリーブオイル、またはサラダ油  
塩、胡椒

全て合わせて、好みの塩加減にする。