Entradas

RISSÓIS DE PESCADA

Receita de Fã
Médio
60 Min.
18-20 Doses

INGREDIENTES

- RECHEIO:
- 50 GR. FARINHA
- 50 CL. LEITE
- 50 GR. MARGARINA
- 4 LOMBOS DE PESCADA (CONGELADOS)
- 1/2 EMBALAGEM DE DELICIAS DO MAR
- SALSA PICADA Q.B.
- SAL, PIMENTA, NOZ MOSCADA Q.B.
- MASSA:
- 250 ML. ÁGUA
- 30 DR. MARGARINA
- 5 GR. AZEITE
- 1 PITADA DE SAL
- 250 GR. FARINHA (SEM FERMENTO)
- 3 OVOS BATIDOS
- PÃO RALADO
- ÓLEO

CONFEÇÃO

1. RECHEIO:
2. Cozer o peixe e as delicias do mar a 100ºC, durante 5 minutos
3. Rejeitar a água, desfiar o peixe e picar as delicias do mar
4. Reservar
5. Coloque a farinha e o leite na taça, com o acessório batedor
6. Tempere com sal, pimenta e noz moscada
7. Misture na velocidade 7, durante 1 minuto
8. Juntar a margarina cortada aos pedaços e selecionar a velocidade 4, 90ºC, 8 minutos
9. Juntar a salsa picada, o peixe e as delicias do mar
10. Retificar os temperos e reservar

12. MASSA:
13. Colocar a água, a margarina, o azeite e uma pitada de sal na taça
14. Com o acessório misturador, selecionar a velocidade 3, 100ºC, durante 7 minutos
15. Mudar para a lâmina de amassar, juntar a farinha de uma só vez e selecionar a velocidade 7, 100ºC, durante 3 minutos
16. Retirar uma porção de massa pequena para esticar e manter o resto dentro da taça para manter a massa quente (repetir o mesmo processo até terminar a massa)

17. Formar círculos e rechear com o preparado de peixe

18. Passar os rissóis por ovos batidos e pão ralado

19. Podem ser congelados ou cozinhados de imediato

20. Fritar em óleo bem quente