

RISSÓIS DE FRANGO



CONFEÇÃO

1. Receita proveniente do blog Simply by Cristina

3. Recheio

4. Colocar os peitos de frango na taça com água a 100°C, durante 20 minutos.

5. Retirar a água da taça e colocar a lâmina picadora. Picar durante 10 segundos, na velocidade 8. Reservar.

6. Colocar na taça a cebola, o alho, o sal e a salsa. Colocar a lamina picadora e programar 5 segundos, velocidade 7.

7. Mudar para o acessório misturador e de seguida adicionar a folha de louro, salsa, polpa de tomate e metade do caldo de galinha Knorr. Programar slow cook, durante 5 minutos.

8. Adicionar o frango desfiado e programar 5 minutos, 100°C, velocidade 4. Reservar.

9. Massa:

10. Colocar na taça a água, manteiga, azeite e o sal.

11. Colocar o acessório misturador e programar 5 minutos, 100°C, velocidade 4.

12. Mudar para a lâmina para amassar, juntar a farinha de uma só vez e programar 30 segundos, velocidade 7.

13. Retirar a massa da taça e colocar numa superfície polvilhada com farinha e formar uma bola. Estender a massa com o rolo e formar círculos para a confecção dos rissóis.

14. Recheiar os círculos, fechar em meias luas e reservar.

INGREDIENTES

- MASSA:
- 250 GR. FARINHA
- 250 GR. ÁGUA
- 30 GR. MANTEIGA
- 5 GR. AZEITE
- 1/2 COLHER CAFÉ DE SAL
- RECHEIO:
- ÁGUA
- SAL Q.B.
- 500 GR. PEITOS DE FRANGO
- 40 GR. AZEITE
- 1 CEBOLA
- 4 DENTES DE ALHO
- 1/2 CALDO DE GALINHA KNORR
- 1 FOLHA DE LOURO
- SALSIA
- 50 GR. POLPA DE TOMATE
- 2 OVOS
- PÃO RALADO
- ÓLEO PARA FRITAR

15. Passar os rissóis nos ovos batidos e depois pelo pão ralado.

16. Podem ser congelados ou cozinhados de imediato.

17. Fritar os rissóis em óleo bem quente.
