

RISSÓIS DE PESCADA



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 100°C, 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, 90°C, 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, 100°C, durante 7 minutos

15. Mudar para a lâmina de amassar, juntar a farinha de uma só vez e selecionar a velocidade 7, 100°C, 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
