

RISSOIS CASEIROS DE SARDINHAS DE ESCABECHE



INGREDIENTES

- MASSA:
- 250G DE ÁGUA
- 250G DE FARINHA
- 30G DE MANTEIGA
- 5G DE AZEITE
- RECHEIO :
- 3 LATAS DE SARDINHA EM MOLHO DE ESCABECHE
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 FIO DE AZEITE
- PÃO RALADO Q.B E OVOS BATIDOS Q.B

CONFEÇÃO

1. Preparação:

2. Na taça da CC coloca-se a água , a margarina, o azeite e uma pitada de sal.

3. Programa-se 7 minutos, vel.3, 100°.

4. Junta-se a farinha de uma só vez e progama-se 3 minutos, vel.8, tempere. 100°.

5. Envolve o restante em película aderente para não secar nem esfriar.

7. Para o recheio: Na taça lavada deite a cebola aos gomos com a lamina picadora, feche e dê uns toques de turbo.

8. Mude de lamina e coloque a pá misturadora, deite o azeite e programe slow cook P1 por 5 minutos. Adicione a sardinha aos pedacinhos e coloque slow cook P1 por 1 minuto.

10. Agora é só montar e panar os rissois

11. Feche-os bem fechados , passe pelo ovo batido e no final pelo pão ralado
