

CROQUETES DE CAMARÃO



CONFEÇÃO

1. Pique o camarão e a salsa com a lâmina picadora, na velocidade 12, durante 15 segundos. Reserve.
2. Adicione a cebola e os dentes de alho, pique na velocidade 11 durante 10 segundos.
3. Troque a lâmina pelo acessório misturador, adicione a manteiga e selecione o programa de cozedura lenta P1 durante 5 minutos.
4. Junte o sal, a farinha e o leite e programe na velocidade 5, a 95°C, durante 2 minutos e trinta segundos.
5. Adicione o camarão com a salsa e a gema, tempere com pimenta a gosto e misture na velocidade 6 durante 15 segundos.
6. Coloque a mistura numa taça e leve ao frigorífico durante aproximadamente 1 hora.
7. Forme pequenas bolinhas com a massa, passe-as por ovo batido e depois por pão ralado, e frite-as em óleo quente.
8. Após fritar, coloque sobre papel absorvente.
9. Receita do livro Receitas Indispensáveis para o seu Robot Cuisine Companion.

INGREDIENTES

- 200 G DE CAMARÃO COZIDO SEM CASCA
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 2 DENTES DE ALHO
- 35 G DE MANTEIGA SEM SAL
- 30 G DE FARINHA
- 100 ML DE LEITE
- 1 RAMINHO DE SALSA
- 1 GEMA
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- PIMENTA-BRANCA Q.B.
- 1 OVO
- 40 G DE PÃO RALADO
- ÓLEO PARA FRITAR