

RISSÓIS COM RECHEIO DE ATUM



INGREDIENTES

• PARA A MASSA:

- 400G DE FARINHA
- 60G DE MARGARINA
- SUMO DE MEIO LIMÃO
- 325 ML DE ÁGUA
- 325 ML DE LEITE
- UMA PITADA DE SAL

• INGREDIENTES RECHEIO:

- 2 LATAS DE ATUM
- 1 CEBOLA PICADA
- 3 DENTES DE ALHO PICADO
- 1 COLHER DE SOPA DE FARINHA
- 3 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA
- 2 TIRAS DE PIMENTO VERMELHO PICADAS
- SALSA A GOSTO
- SAL E PIMENTA A GOSTO
- 3 COLHERES DE SOPA DE MAIONESE
- 3 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 12 AZEITONAS PRETAS PICADAS
- 2 OVOS
- AZEITE Q.B.
- PÃO RALADO Q. B.

CONFEÇÃO

1. Preparação da Massa:

3. 1. Pese a farinha e reserve

4. 2. Deite na taça a água, o leite o sal, a manteiga e o sumo de limão e programe 5 Min/100º/Vel 3.

5. 3. Junte a farinha de uma só vez e programe 20seg/vel 6.

6. 4. Retire a massa e deixe arrefecer.

7. 5. Numa superfície polvilhada com farinha e com a ajuda do rolo, estenda a massa e recheie a gosto.

9. Preparação do recheio:

11. 1. Na taça colocar na taça a lâmina amassar e juntar a cebola, o alho, o sal, a salsa e o pimento e as azeitonas e triturar com a opção turbo ao gosto de cada

12. 2. Em seguida adicione o azeite e programe 5Min/100º/Vel3.

13. 3. Junte o atum, a polpa de tomate, a farinha, a maionese e a água e programe 5 Min/100º/ Vel2.

14. 4. Sempre com a bancada bem polvilhada com farinha, estenda a massa com o rolo da massa, até que a massa fique bem fina, mas sem se romper.

15. 5. Com uma forma corte círculos e em cada um deles coloque uma colher de sopa do recheio que reservou.

16. 6. Feche-os, passe-os pelos ovos batidos e depois pelo pão ralado.

17. 7. Frite em óleo ou congele

19. Receita inspirada de:

<https://www.mundodereceitasbimby.com.pt/entradas-receitas/rissois-de-atum/lj79bz1t-949e2-932078-cfcd2-gnetbf77>
