

RISSOIS DE FRANGO COM BÉCHAMEL



CONFEÇÃO

1. Preparação da Massa:

2. Pese a farinha e reserve

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

4. Junte a farinha de uma só vez e programe 20seg/vel 6. (é importante não ultrapassar os 20 segundos)

5. Retire a massa e deixe arrefecer.

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

7. Enquanto a massa arrefece prepare o recheio

8. Preparação do recheio:

9. Colocar os peitos de frango aos bocados na taça sem acessório com água (0,7l a 1l) e sal a 100°C, durante 20 minutos.

10. Retirar a água da taça e colocar a lâmina picadora. Picar durante 10 segundos, na velocidade 12. Reservar.

11. Sem lavar a taça coloque na taça a cebola, o alho, o sal, a pimenta, a malagueta e a salsa. Colocar o ultrablade e programar 10 segundos, velocidade 12.

12. Mudar para o acessório misturador e de seguida adicionar a folha de louro, salsa, polpa de tomate e caldo de galinha Knorr. Programar slow cook P1, durante 5 minutos.

13. Adicionar o frango desfiado e as natas e programar 5 minutos, 100°C, velocidade 4.

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

• PARA O RECHEIO:

- ÁGUA
- SAL Q.B.
- 500 GR. PEITOS DE FRANGO
- 40 GR. AZEITE
- 1 CEBOLA
- 4 DENTES DE ALHO
- 1 CALDO DE GALINHA KNORR

- 1 FOLHA DE LOURO
- SALSA
- 50 GR. POLPA DE TOMATE
- NATAS Q.B.
- MOLHO BÉCHAMEL Q.B.
- PIMENTA Q.B
- 1 MALAGUETA
- 2 OVOS
- PÃO RALADO Q.B
- ÓLEO PARA FRITAR

14. Adicionar o molho béchamel e programar 2 minutos velocidade
5. Reservar.

15. Receita inspirada de:
<http://asvariasfacesdagingja.blogspot.fr/2013/05/rissois-de-frango.html>