

# RISSOIS DE CARNE 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/100º/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:
 

---
10. Na taça da CC coloca-se o ultrablade, as cebolas e o alho, e picar com o turbo.
 

---
11. Adiciona-se o azeite, o caldo, o pimento, as azeitonas, a salsa, o chouriço, e a folha de louro programa-se 5 minutos vel 1 temp. 100°
 

---
12. No fim do programa pique tudo com a opção turbo.
 

---
13. Meta o acessório amassar e acrescente a carne, a polpa de tomate, o ketchup e tempere com sal, molho inglês, piri-piri e a pimenta e deixe cozinhar por 15 min. a 100°, vel.3.
 

---
14. Retire a folha do louro e pique alguns segundos na vel. progressiva até ao 10
 

---

## 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:
- 50 GR DE AZEITE
- 2 CEBOLAS
- 4 DENTES DE ALHO
- 100GR DE POLPA DE TOMATE
- 15 GR DE CHOURIÇO PICADO (OPCIONAL)
- 1 FOLHA DE LOURO

- 1 CALDO DE CARNE KNORR
- SAL Q.B.
- SALSA Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- MOLHO INGLÊS E PIRIPIRI Q.B.
- BÉCHAMEL Q.B.
- 15 AZEITONAS
- KETCHUP Q.B
- PIMENTO VERMELHO Q.B.  
(OPCIONAL)
- 500GR DE CARNE DE PORCO OU  
VACA PICADA
- 2 OVOS
- PÃO RALADO Q.B
- ÓLEO PARA FRITAR

15. Adicionar o molho béchamel e programar 2 minutos velocidade 6. Reservar.

---

16. Retire do copo e deixe arrefecer um pouco.

---

17. Estenda a massa, recheie e feche.

---

18. No final e só passar um a um por ovo batido e por fim por pão ralado.

---

19. Congelar ou fritar

---

20. Receita inspirada de:  
<https://criandocomamorculinaria.blogspot.fr/2015/11/rissois-caseiros-de-carne.html>

---