

RISSÓIS, MASSA E RECHEIO



CONFEÇÃO

1. 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.

5. Retire a massa e deixe arrefecer.

7. Recheio:

8. Usei a lâmina de triturar/amassar para toda confecção.

9. Na taça deite a cebola e o alho a Vel 10, 20seg

10. Se desejar, mude a laminar para a misturadora.

11. Junte o louro e o óleo/azeite de 1 das latas de atum, e programe SlowCook P1 aumentando o tempo para 7min.

12. Junte o atum, bem escorrido e volte a programar SlowCook P1.

13. No passe seguinte adicione os restantes ingredientes, a farinha, polpa de tomate, melagueta, salsa, sal, azeitonas e o leite, programe SlowCook P3 reduzindo o tempo para 10min.

14. Retifique os temperos, deixe arrefecer e fica pronto a usar.

15. Bom apetite.

INGREDIENTES

- MASSA DA CÉLIA PINHO
- 400G DE FARINHA
- 60G DE MARGARINA
- SUMO DE MEIO LIMÃO
- 325 ML DE ÁGUA
- 325 ML DE LEITE
- UMA PITADA DE SAL
- MEU RECHEIO:
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- LOURO
- 2 LATAS DE ATUM, DAS PEQUENAS
- ÓLEO/AZEITE DE 1A DAS LATAS
- 2 COLHERES SOPA DE FARINHA
- 200 ML DE LEITE
- MELAGUETA/PIMENTA
- POLPA DE TOMATE (EU USO KETCHUP)
- SALSA PICADA

- SAL
- AZEITONAS PICADAS
(*OPCIONAL)