

BOLINHAS DE ATUM COM QUEIJO EMMENTAL



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 3 A 4 LATAS DE ATUM, EM AZEITE
- 2 DENTES DE ALHO
- 50 G DE FARINHA
- 40 G DE MANTEIGA
- 280 ML DE LEITE
- 100 G DE QUEIJO EMMENTAL, EM CUBINHOS
- SALSA FRESCA PICADA, Q.B.
- SAL
- MOINHO DE 5 PIMENTAS
- NOZ-MOSCADA Q.B. MOÍDA NA HORA
- FARINHA PARA ENVOLVER
- PÃO RALADO Q.B.
- 2 OVOS INTEIROS, BATIDOS
- ÓLEO PARA FRITAR

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina picadora/ultrablade, a cebola e os dentes de alho e pique por 20 segundos na velocidade 11. Troque a lâmina pelo acessório batedor e junte a manteiga, o leite, a farinha e tempere de sal, pimenta e noz-moscada, moída na hora. Misturar na Velocidade 7 por 30 segundos e depois seleccionar o programa Molhos 90°C, durante 5 minutos, na velocidade 4. Mexa a meio do programa com a espátula e junte o atum sem o ter escorrido demasiado ou totalmente, assim como o queijo emmental em cubinhos.
2. No fim do programa, junte a salsa picada e envolva no preparado, programando a Velocidade 7 por 20 segundos.
3. Coloque o preparado em recipiente hermético e deixe que arrefeça por completo levando-o depois ao frigorífico (eu deixei de um dia para o outro).
4. Com as mãos enfarinhadas, molde os croquetes ou em forma de olinhas, polvilhando com mais um pouco de farinha. Passe pelo ovo batido e de seguida pelo pão ralado. Leve ao congelador por cerca de uma hora.
5. Frite-as depois em óleo quente, até ficarem douradinhas. Retire o excedente de gordura colocando-as sobre papel absorvente.