

# CROQUETES DE RISOTTO



## CONFEÇÃO

1. Corte a carne em cubos, coloque-a na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 12 durante 10 seg. Reserve.
2. Descasque a cebola e o alho e corte-os grosseiramente. Coloque na taça de preparação. Pique na velocidade 11 durante 10 seg. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e junte o azeite. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. Junte a carne, a polpa, o concentrado de tomate e os orégãos. Tempere e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 35 min. Deixe arrefecer.
4. Corte o queijo mozzarella em cubos de 2 cm. Misture 1 ovo no risotto frio e forme bolas, colocando um pouco de molho e um pedaço de mozzarella no meio.
5. Passe cada bola pela farinha, os ovos batidos e pelo pão ralado. Coloque na fritadeira durante 5 min.

## INGREDIENTES

- 300 G RISOTTO CLÁSSICO FRIO
- 300 G CARNE DE VACA
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 15 G AZEITE
- 500 G POLPA DE TOMATE
- 30 G CONCENTRADO DE TOMATE
- 1 C. DE SOPA DE ORÉGÃOS
- 250 G QUEIJO MOZZARELLA
- 3 OVOS
- 100 G PÃO RALADO
- 100 G FARINHA
- SAL
- PIMENTA