

RISSOIS DE CARNE



INGREDIENTES

- MASSA
- 250 ML ÁGUA
- 30 GR MARGARINA
- 5 GR AZEITE
- 1 PITADA DE SAL
- 250 GR FARINHA (SEM FERMENTO)
- RECHEIO DE CARNE
- 25 ML AZEITE
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE ALHO
- 1 TOMATE PEQUENO MADURO PICADO
- 15 GR DE CHOURIÇO PICADO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 250 GR DE CARNE DE VACA/PORCO PICADO

CONFEÇÃO

1. Rende cerca de 24 rissóis
2. Massa
3. Na taça da CC com a lâmina de amassar triturar coloca-se a água, a margarina, o azeite e a pitada de sal.
4. Programa-se 7 mnt, vel 3 , temp. 100ª
5. Junta-se a farinha de uma só vez e fecha-se a tampa e programa-se 3 mnts, vel 7 temp 100º
6. (este procedimento tem que ser rápido para a farinha não encruar)
7. A massa deve estar elástica sem colar e fácil de esticar. Separa-se em pequenas porções e envolve-se o restante em película aderente para não secar e esfriar.
9. Recheio de carne
10. Pique com a lâmina de amassar triturar a cebola e os alho juntamente com o azeite 5 seg, vel 10.
11. Troque o acessório pelo acessório misturador e acrescente a folha de louro e programe 5 mnt, vel 1 , 100º.
12. Acrescente a carne picada, o chouriço picado, o tomate.
13. Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar 15 mnt, vel 3, 100º
14. Retire a folha de louro e pique alguns 5 segundos na velocidade 4,
15. depois 5 e depois 6. Verifique se está bom. retire e reserve.