

# RISSOIS DE ATUM



## INGREDIENTES

- RISSOIS DE ATUM
- 24 RISSOIS
- MASSA
- 250 ML ÁGUA
- 30 GR MARGARINA
- 5 GR AZEITE
- 1 PITADA DE SAL
- 250 GR FARINHA (SEM FERMENTO)
- O RECHEIO
- 2 LATAS DE ATUM
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- AZEITE
- 150 GR. DE ÁGUA
- 50 GR. DE LEITE
- 10 GRS. DE FARINHA
- PIMENTA E NOZ-MOSCADA
- SALSA

## CONFEÇÃO

1. Rissois de atum

---
2. 24 rissois

---
3. Massa

---
4. Na taça da CC coloca-se a lâmina de amassar triturar, a água, a margarina, o azeite e a pitada de sal.

---
5. Programa-se 7 mnt, vel 3 , temp. 100ª

---
6. Junta-se a farinha de uma só vez e fecha-se a tampa e programa-se 3 mnts, vel 7 temp 100º

---
7. (este procedimento tem que ser rápido para a farinha não encroar)

---
8. 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

---
10. O Recheio dos rissóis de atum

---
11. Lâmina de amassar triturar. Na taça da CC coloca-se a cebola e o alho. Pica-se 15 seg., vel. 10. Trocar para Acessório misturador. Adiciona-se o azeite e programa-se 8 min., vel. 4, temp. 90º

---
12. Juntar 150 gr. de água, 50 grs. de leite e 10 gr. de farinha.

---
13. Programa-se 5 min., vel. 4, temp. 90º.

---
14. Obtém-se um béchamel grosso, no qual se mistura o atum e a salsa picada.

---