Peixe e Marisco

RISSOIS DE ATUM

Receita de Fã
Médio
75 Min.
20 Doses

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 àgua, 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.