

Rissóis de camarão

Entrada —   18 min  10 pessoas

chef.continente.pt/receitas/rissois-camarao



Ingredientes

Massa de Rissóis:

25 g de azeite
20 g de manteiga amolecida
1 pitada de sal
250 g de farinha sem fermento

Recheio:

130 g de cebola
50 g de manteiga
100 g de tomate em cubos (de lata)
50 g de creme de marisco (instantâneo)
370 g de leite
80 g de farinha sem fermento
Sal e pimenta a gosto
250 g de miolo de camarão cru e pequeno (fresco ou descongelado e escorrido)
30 g de azeite
Salsa picada q.b.

Confeção

1. Prepare a receita de massa para rissóis: coloque no copo a água, o azeite, a manteiga e uma pitada de sal e programe 5 minutos na velocidade 2 a 100°C.
2. Junte a farinha e regule 30 segundos na velocidade 4. Retire a massa do copo e deixe arrefecer.
3. Prepare o recheio: coloque a cebola aos pedaços e pressione a Função Triturar . Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes do copo. Junte a manteiga e o tomate e programe 6 minutos, a 120°C na velocidade 2.
4. Numa taça, dissolva o creme de marisco no leite e adicione a mistura ao refogado. Incorpore a farinha, o sal e a pimenta e misture 10 segundos na velocidade 5. De seguida, programe 4 minutos a 100°C na velocidade 3.
5. Numa frigideira, salteie os camarões em azeite e tempere-os com sal e pimenta. (Se utilizar miolo de camarão grande, corte-o aos pedaços.)
6. Acrescente os camarões salteados (sem líquido) e a salsa picada a gosto ao preparado anterior e regule 2 minutos a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa . Deixe arrefecer.
7. Numa superfície untada com um pouco de óleo, estenda a massa com um rolo. Sobre cada pedaço de massa coloque 1 colher de recheio e corte o rissol com um copo (ou outro utensílio adequado). Sele bem os rebordos da massa dos rissóis com os dedos. Passe-os por farinha, depois por ovo e, por fim, por pão ralado. Frite-os em óleo bem quente até ficarem dourados e absorva o excesso de gordura com papel absorvente.

Para Panar:

2-3 ovos

Farinha sem fermento q.b.

Pão ralado q.b.

Óleo para untar e fritar

Papel absorvente

8. Dica

Pode congelar os rissóis antes de os fritar. Quando tiver vontade de rissóis acabadinhos de fazer, basta fritá-los, sem precisar de os descongelar!