

RISSÓIS DE CARNE

INGREDIENTES PARA 55 RISSÓIS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 2 HORAS

PARA A MASSA:

400g de farinha
60g de margarina
1 casca de limão
650 ml de água

RESTANTES INGREDIENTES:

Farinha para polvilhar q.b.
3 ovos batidos
Pão ralado q.b.
Óleo para fritar

PARA O RECHEIO:

50g de margarina
2 cebolas picadas
2 dentes de alho picados
1 tomate pequeno maduro
picado
30g de bacon bem picadinho
30g de chouriço bem picadinho
1 folha de louro

500g de carne de vaca picada
70g de margarina
80g de farinha
625 ml de leite
Salsa picada q.b.
Sumo de limão q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.



PREPARAÇÃO DO RECHEIO:

1. Numa frigideira leve ao lume 50g de margarina, metade da cebola, os alhos e a folha de louro.
Mexa e deixe refogar sem deixar alourar muito.
Junte o bacon, o chouriço e o tomate.
Mexa e deixe refogar durante 1 minuto.
2. Junte a carne picada.
Tempere com sal e pimenta.
Sem parar de mexer, deixe fritar em lume forte para a carne ficar bem soltinha.
Depois da carne cozinhada e sem molho, retire a folha de louro e apague o lume.
3. Num tacho leve ao lume os 70g de margarina e a restante cebola.
Mexa e deixe refogar sem deixar alourar.
Junte a farinha e mexa muito bem.
4. Aos poucos e sem parar de mexer, junte o leite.
Quando o molho começar a ferver, junte a salsa picada.
Tempere com um pouco de sumo de limão e noz-moscada.
Mexa e junte o refogado da carne.
Misture tudo muito bem.
Rectifique os temperos e quando começar a ferver, apague o lume.

PREPARAÇÃO DA MASSA:

1. Num tacho, coloque a água e a casca de limão.
Tempere com sal e junte os 60g de margarina.
Quando começar a ferver, retire a casca de limão.
2. Junte de uma só vez a farinha.
Em lume baixo, misture muito bem a farinha com a água até formar uma bola que descole do fundo do tacho.

3. Coloque a massa na bancada polvilhada com farinha.
Polvilhe com farinha e amasse ligeiramente.
Deixe repousar durante 15 minutos até arrefecer um pouco.
4. Amasse mais um pouco a massa até ficar lisa.
5. Sempre com a bancada bem polvilhada com farinha, estenda a massa com o rolo da massa, até que a massa fique bem fina mas sem se romper.
Coloque uma colher de chá bem cheia de recheio no centro da massa.
Dobre a massa.
Com um copo ou um cortador de massa corte uma meia lua em forma de rissol.
Certifique-se que as pontas estão unidas.
6. Coloque os rissóis numa travessa ou num tabuleiro polvilhado com farinha.
Repita o processo até acabarem os ingredientes.
Certifique-se sempre que a bancada está polvilhada com farinha.

FINALIZAÇÃO:

1. Passe os rissóis por ovo batido deixando escorrer o excesso.
De seguida, passe-os por pão ralado.
Se não gostar os rissóis todos de uma vez, depois de paná-los, pode congelá-los, com atenção especial para não ficarem colocados uns aos outros.
2. Frite os rissóis de ambos os lados em óleo quente.
Depois de fritos, coloque-os num prato com papel absorvente para tirar o excesso de gordura.
E estão prontos a servir.

Custo: 8.00 € ; Custo por rissol: 0.14 €

<http://www.saborintenso.com/f16/rissois-carne-14416/>

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com