

RISSÓIS DE CAMARÃO

INGREDIENTES PARA 45 RISSÓIS

PARA A MASSA

1 tigela de farinha
1 tigela de água
100g de margarina
1 casca de limão
Sal grosso q.b.
Noz-moscada q.b.

PARA O RECHEIO

1 Kg de camarão
1 L de água
1 cebola picada
100g de margarina
125g de farinha
1 colher de sopa de polpa de tomate
Salsa picada q.b.
2,5dl de leite
Meio limão
Pimenta q.b.
Sal q.b.
Noz-moscada q.b.
3 ovos
Pão ralado q.b.
Farinha para polvilhar
Óleo para fritar

PREPARAÇÃO

Leve a cozer os camarões em cerca de 1 l de água fervente temperada com sal, deixe cozer 3 minutos e depois escorra-os, reservando o caldo. Descasce os camarões.

Pique 10 camarões na picadora.

Num tacho, leve ao lume a margarina com a cebola e mexa até começar a alourar. Junte a farinha, mexa bem e adicione alternadamente caldo e leite aos poucos e mexendo sempre.

De seguida junte a polpa de tomate, os camarões picados e tempere com umas gotas de limão, pimenta e noz-moscada. Junte os restantes camarões e a salsa picada.

Quando estiver a borbulhar, retire e deixe arrefecer.

Entretanto, prepare a massa. Numa panela, leve ao lume a água com a margarina, a casca de limão e sal.

Quando estiver a ferver retire a casca de limão, junte a farinha e mexa até descolar da panela e retire.

Deite a massa sobre a bancada polvilhada com farinha e deixe arrefecer um pouco.

Depois de arrefecer um pouco, estenda-a finamente com o rolo da massa e espalhe sobre ela colherinhas de creme, dobre a massa e corte os rissós com a ajuda de um copo.

Passe-os depois pelo ovos batido e pão ralado e frite-os em óleo quente.

Custo: 7.50 € ; Custo por rissol: 0.17 €

<http://www.saborintenso.com/f17/rissois-camarao-66/>