



Delícia de Rissóis

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 1-2 h



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

Recheio:

- 1 emb. Delícias do Mar Sem Glúten 250 g Pescanova
- 2 dentes alho
- 1 cebola picada
- 500 ml leite
- 70 g farinha
- coentros
- azeite, sal e pimenta q.b.
- 1 cubo de marisco

Massa:

- 1/2 cháv. leite
- 1/2 cháv. água
- 1 cháv. farinha
- sal

Preparação

1. Recheio: Ao azeite junte a cebola, alho e deixe refogar 5 min., adicione o cubo de marisco, o leite, deixe cozinhar mais 5 min. Adicione as Delícias do Mar partidas em cubinhos, farinha e deixe engrossar um pouco. Tempere de sal e pimenta.
2. Massa: Juntar o leite, a água e o sal deixar ferver retirar do lume, adicionar farinha de uma só vez. Levar ao lume e ir mexendo até que descole da panela.

Produtos Associados



Delícias do Mar
Sem Glúten
250 g