

COZINHA INDIANA
RISSÓIS DE CAMARÃO

Os rissóis de camarão, provenientes do estado de Goa, no sudoeste da Índia, tiveram grande influência da colonização portuguesa que teve naquela região durante 450 anos e que durou até 1961.

Por estar localizada na costa do Mar da Arábia, possui uma grande variedade de peixes e mariscos que podem ser encontrados nos mais variados pratos da região. Os rissóis de camarão podem ser servidos como entrada ou como aperitivo antes das refeições.

Com a mesma massa, você pode fazer inúmeras variantes de recheios, dependendo da disponibilidade de peixes e mariscos da sua região.

Ingredientes

Massa

- Farinha de trigo tipo 1 2 xícaras
- Sal q.b.
- Manteiga 1 C
- Água 2 xícaras

O preparo da massa é semelhante ao da massa bomba, só que não contém ovo.

Recheio:

- Camarões limpos $\frac{3}{4}$ xícara
- Cebola picada fina 1 xícara
- Pimenta chili verde picada 2
- Alhos picados 2 dentes
- Polpa de tamarindo q.b.
- Açúcar 1 pitada
- Coentro picado 1 C

P/ engrossar o molho:

- Água $\frac{1}{2}$ xícara
- Sal e pimenta q.b.
- Amido de milho 1 C

P/ panar os rissóis:

- Ovo batido 1
- Farinha de rosca q.b.
- Açafrão-da-terra 1 c
- Pimenta chili em pó 1 c
- Coentro em pó 1 c

P/fritar:

- Óleo para fritar q.b.