

STRUDEL DE ATUM



CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 180°C.

2. Na taça da CC colocar lamina amassar/triturar com ovos, azeitonas e salsa vel 12/ 30 seg.

3. Adicionar natas e atum escorrido temperar com pimenta, vel 6 / 15 seg.

4. Numa toalha de silicone colocar a massa folhada e dispor preparado de atum deixando 1 cm por cobrir nas laterais, pincelar essas mesmo com gema batida e enrolar e fechar os cantos.

5. Pincelar o rolo todo com gema.

6. Levar ao forno por cerca de 30 minutos

INGREDIENTES

- 1 MASSA FOLHADA FRESCA
- 2 OVOS COZIDOS
- 2 LATAS DE ATUM
- 6 AZEITONAS DESCAROÇADAS
- SALSA Q.B.
- PIMENTA MOIDA Q.B
- 2 COLHERES SOPA DE NATAS
- GEMA PINCELAR