

BRICK COM ATUM



INGREDIENTES

- 2 FOLHAS DE MASSA BRICK
- 1 LATA PEQUENA DE ATUM EM AZEITE
- 2 BATATAS MÉDIAS
- 1 OVO
- MEIA CEBOLA PEQUENA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 RAMINHO DE SALSA
- PIMENTA Q.B.
- SAL Q.B.
- 2,5DL DE ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC, colocar a água, o sal e as batatas descascadas e cortadas em cubos. Programar 100º, 15 minutos.

2. Retirar as batatas e escorrer a taça.

3. Colocar a lâmina picadora e picar a cebola, os dentes de alho e a salsa, com Pulse, 30 segundos. Baixar os ingredientes da parede da taça e repetir.

4. Mudar para o acessório misturador, juntar o azeite da lata de atum (cerca de 2 colheres de sopa) e selecionar Slowcook P1, diminuindo o tempo para 3 minutos (a cebola deve ficar só translúcida).

5. Adicionar ao preparado anterior as batatas cozidas, o ovo e o atum e temperar com uma pitada de pimenta. Pulse, 10 seg (não deve ficar em puré). Confirmar o sal (não uso).

6. Pincelar com manteiga uma folha de massa brick e, no lado inverso (o lado pincelado fica para fora), colocar metade do recheio. Dobrar ao meio ou no formato que pretender (a massa é muito frágil, pelo que deve ser manuseada com cuidado). Repetir com a outra folha.

7. Levar ao forno, pré aquecido a 200º, por 15 minutos.

8. Nota: O brick original (uma receita do Norte de África) é frito em óleo fervente, por 2 a 3 minutos de cada lado (deve ficar crocante e dourado).
