Entradas

FRITATTA DE PIMENTOS PADRON, TOMATE SECO, QUEIJO FETA E AZEITONAS

Blogger Oficial
Fácil
22 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 100 G DE PIMENTOS PADRÓN
- 8 PÉTALAS DE TOMATE SECO
- 50 G DE VAQUEIRO ALHO
- 150 G DE BATATA PALHA
- 20 G DE MAIZENA
- SAL GROSSO
- 50 G DE AZEITONAS PRETAS S/ CAROÇO (EM RODELAS)
- ORÉGÃOS OU MANJERICÃO FRESCO
- VAQUEIRO LÍQUIDA Q.B. (P/ UNTAR)
- 8 OVOS
- 1,5 DL DE NATAS DE CULINÁRIA
- PIMENTA DE MOINHO
- NOZ MOSCADA
- 75 G DE QUEIJO FETA

CONFEÇÃO

1. Ligue o forno e regule-o para os 175° C.
2. Descasque a cebola e corte-a em quartos. Lave os pimentos padrón, elimine os pés e corte-os em fatias. Corte o tomate seco em fatias. Reserve estes ingredientes em separado.
3. Coloque na taça a lâmina picadora, introduza a cebola cortada e pique na vel. 8, durante 15 segundos. Troque para o acessório misturador, adicione a Vaqueiro Alho e seleccione o programa P1 de Cozedura Lenta, sem a tampa superior de regulação de vapor.
4. Enquanto isso, misture a batata palha com a Maizena. Findo o tempo, introduza os pimentos padrón cortados, uma pitada de sal, o tomate seco, a batata palha, as azeitonas em rodelas e os orégãos frescos, picados na altura. Seleccione o programa P1 de Cozedura Lenta, sem a tampa de vapor.
5. Unte um recipiente rectangular de forno com Vaqueiro Líquida, forre o fundo com papel vegetal e volte a untar. Transfira o preparado de legumes para o tabuleiro e espalhe-os sobre o fundo. Lave a taça e reposicione-a na base.
6. Coloque o acessório batedor, abra para taça os ovos, acrescente as natas, tempere com sal, pimenta moída e uma pitada de noz moscada. Bata na vel. 10, durante 1 minuto, em seguida deite a mistura de ovos sobre os legumes no tabuleiro. Por fim, desfaça o queijo feta à mão e espalhe por cima, e compacte e alise a superfície com a espátula.
7. Leve ao forno a cozer, por cerca de 15 a 20 minutos. Findo o tempo, verifique a cozedura no centro com um palito (deverá sair enxuto), retire do forno e deixe arrefecer antes de cortar.
8. Corte a tortilha em quadrados e sirva, morno ou à temperatura ambiente.