*Entradas*

# OURIÇOS DE BATATA COM ATUM, BRÓCOLOS E CÔCO

Blogger Oficial
Fácil
32 Min.
4 Doses

## INGREDIENTES

- 7 DL DE ÁGUA (=700 G)
- 450 G DE BATATAS VERMELHAS
- 1 CEBOLA
- 200 G DE BRÓCOLOS CONG.
- 300 G DE ATUM DE CONSERVA (ESCORRIDO)
- 50 G DE VAQUEIRO ALHO
- 50 G DE FÉCULA DE BATATA
- 30 G DE CÔCO RALADO
- 3 OVOS
- SAL FINO
- PIMENTA DE MOINHO
- 1 C.CAFÉ DE GENGIBRE EM PÓ
- CEBOLINHO FRESCO
- MASSA ALETRIA (P/ A COBERTURA)
- ÓLEO VEGETAL Q.B. (P/ FRITURA)

## CONFEÇÃO

1. Deite na taça a água e encaixe o cesto de vapor. Pele as batatas, corte-as em pedaços médios e deite no cesto. Seleccione o programa de vapor durante 20 minutos. No final do programa, retire o cesto com as batatas cozidas e reserve. Lave a taça e reposicione-a na base.

2. Descasque a cebola e corte-a em quartos. Lave e escorra bem os brócolos e corte-os em pedaços. Desfaça bem o atum com um garfo. Reserve estes ingredientes em separado.

3. Coloque na taça a lâmina de amassar/triturar, introduza a cebola e os brócolos cortados e pique na vel. 10, durante 15 segundos. Introduza a Vaqueiro Alho e seleccione o programa P1 de Cozedura Lenta, sem a tampa superior de regulação de vapor.

4. Findo o programa, introduza o atum migado e de novo seleccione o programa P1 de Cozedura Lenta.

5. Acrescente as batatas cozidas (e desfeitas com garfo), a fécula de batata, o côco ralado (previamente caramelizado em frigideira e lume moderado) e os ovos. Tempere com sal, pimenta moída na altura e o gengibre em pó, e perfume com cebolinho fresco picado. Misture na vel. 7, durante 1 minuto. Transfira o preparado para um tabuleiro, alise e deixe de parte, até que arrefeça.

6. Com as mãos untadas, retire uma porção da massa de batata, molde numa bolinha e coloque num prato largo. Repita o processo, até que esgote toda o preparado.

7. Migue a aletria com as mãos, e em seguida passe as bolinhas de batata na aletria, pressionando para que esta se espete em toda a superfície daquelas, resultando num efeito de pequenos “ouriços”. Reserve os ouriços no frio, até ao momento de fritar.

8. Numa fritadeira ou frigideira, aqueça bem o óleo. Introduza no óleo quente só alguns ouriços de cada vez, e frite-os, agitando levemente, até que estejam dourados e estaladiços. Retire-os então do óleo e deixe a escorrer sobre papel absorvente.

9. Sirva os pastéis, acabados de fritar. Pode acompanhar com uma maionese de alho e ervas, ou um molho de iogurte com citrinos e ervas frescas.