

# ALMOFADINHAS DE ATUM E ALHO FRANCÊS



## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina picadora picar o alho e a cebola. Trocar para o acessório misturador e refogar com o azeite no programa P1. Entretanto cortar o alho frances às rodelas. Juntar o alho francês, a polpa de tomate, o caldo de legumes, e sal velocidade 3, 100° 15 minutos. A trinta segundos do fim do programa juntar o atum. Cortar a massa quebrada (receita do livro 1 milhao de menus) em rodelas, colocar o recheio e fechar. Pincelar com ovo e levar ao forno ja quente a 180° 15 minutos.

## INGREDIENTES

- 2 LATAS DE ATUM
- 1 ALHO FRANCÊS MÉDIO
- ALHO
- CEBOLA
- AZEITE
- 1/2 PACOTE DE POLPA DE TOMATE
- 1 CALDO DE LEGUMES
- MASSA QUEBRADA
- SAL Q.B.