

ROLO DE BATATA E ATUM



CONFEÇÃO

1. Colocar na taça o acessório misturar/triturar e juntar as batatas e sal com um pouquinho de água (muito pouco), seleccionar Slow cook P3 durante 30 min. Numa taça bater ligeiramente os ovos, juntar o leite e a farinha e juntar ao preparado da batata, programar VEL.8 durante 20 segundos. Forre um tabuleiro com papel vegetal untado com manteiga e polvilhado com pão ralado e junte o preparado da batata e leve ao forno durante 25 min a 180º.
2. Entretanto faça o recheio, na taça com o acessório misturar/triturar, junte o azeite, cebola picada, alho e polpa de tomate, programe slow cook P1. Depois junte o atum e a salsa e programe novamente slow cook P1 durante 3 min. Espalhe este preparado por cima da massa de batata e enrole. Misture uma gema de ovo e pincele o rolo. polvilhe com queijo ralado e leve ao forno até ficar douradinho

INGREDIENTES

- PARA A MASSA DE BATATA:
- 500GR DE BATATA
- 3 OVOS + 1 GEMA
- 4 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 3 COLHERES DE SOPA DE FARINHA
- PÃO RALADO
- QUEIJO RALADO
- SAL E MANTEIGA
- RECEHIO:
- 4 LATAS DE ATUM
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 5 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 RAMINHO DE SALSA