

EMPADÃO DE SOBRAS



INGREDIENTES

- 300 GRAMAS CARNE
- 300 GRAMAS BATATAS
- 1 FATIA SALPICÃO
- 1/4 DE PIMENTO VERMELHO
- 3 COGUMELOS PEQUENOS
- MEIA CHÁVENA POLPA TOMATE
- AZEITE QB
- 1 CEBOLA
- 1 ALHO
- SAL QB
- PIMENTA A GOSTO
- MEIA CHÁVENA LEITE
- 1 COLHER CHÁ DE MANTEIGA
- UMA PITADA DE NOZ MOSCADA
- 1 PACOTE BECHAMEL
- QUEIJO RALADO A GOSTO
- AZEITONAS A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça as sobras de carne assada, com os cogumelos, o pimento e o salpicão. Usar a picadora 2 minutos, velocidade 7.

2. Reservar.

4. Colocar na taca 0.7 l água e as batatas no cesto, salpicadas com sal. Usar o programa steam1, sem acessório.

6. Retirar as batatas e reservar.

8. Na taça colocar o acessório misturador. Fazer refogado com cebola e azeite e slow Cook 1. Depois colocar a carne triturada, a polpa tomate, meio copo de água já quente, o sal e a pimenta e deixar apurar cerca de 20 minutos, velocidade 4.

10. Retirar a carne e colocar num pirex para ir ao forno. Colocar na taça as batatas, o leite, a manteiga e a noz moscada para fazer o purê. Acessório de amassar, e velocidade 7 até adquirir a textura adequada.

12. Deitar no pirex por cima da carne, cobrir com molho bechamel e bocadinhos de queijo ralado e azeitonas.

14. Levar ao forno até estar coradinho.
