Carne

EMPADA DE CARNE COM COGUMELOS

Receita Oficial
Fácil
55 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 400 G DE CARNE DE VACA PICADA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 CENOURA
- 100 G DE ALHO-FRANCÊS SEM RAMA
- 1 COLHER DE SOPA DE FOLHAS DE TOMILHO FRESCO
- 0,5 DL DE AZEITE
- 150 G DE COGUMELOS PORTOBELLO
- 1 COLHER DE SOPA DE SAL
- PIMENTA Q.B.
- 100 G DE QUEIJO MOZZARELLA E EMMENTAL RALADOS
- 200 G DE MASSA FOLHADA
- 1 GEMA DE OVO
- MARGARINA PARA UNTAR

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a cebola e o alho. Com a lâmina picadora, pique na velocidade 11 durante 10 segundos.
2. Troque a lâmina pelo acessório misturador. Adicione a cenoura cortada em pequenos cubos, o alho-francês em rodelas finas, o tomilho picado e o azeite. Refogue, selecionando o programa de cozedura lenta P1.
3. Adicione a carne, o sal e a pimenta. Cozinhe, selecionando o programa de cozedura lenta P3, durante 10 minutos, a 95°C.
4. Junte os cogumelos cortados e cozinhe na velocidade 4, a 130°C, durante 3 minutos e 30 segundos.
5. Unte um recipiente de forno e coloque nele a mistura da carne com os cogumelos. Polvilhe com o queijo ralado.
6. Forre a superfície com a massa folhada. Pincele-a com a gema. Faça uns cortes na massa para que o vapor possa sair quando estiver no forno.
7. Leve ao forno, pré-aquecido a 220°C, 20 a 25 minutos.