Carne

EMPADÃO DE ALHEIRA COM GRELOS

Receita Oficial
Fácil
127 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- 4 ALHEIRAS
- 1 KG DE BATATAS
- 500 G DE GRELOS CONGELADOS
- 2 DENTES DE ALHO
- 400 ML DE LEITE + 2 C. DE SOPA DE LEITE
- 30 ML DE AZEITE
- 40 G DE MARGARINA
- 1 GEMA
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Descongele os grelos. Descasque e lave as batatas, corte-as em pedaços pequenos, deite-os na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte os 400 ml de leite e a margarina, tempere com um pouco de sal e pimenta e seleccione o Programa Cozedura Lenta P3, a 100ºC, durante 30 minutos. Tempere com noz-moscada e programe 30 segundos na velocidade 8, passando com a espátula a meio. Retire e reserve.

2. Retire a pele às alheiras, deite-as em pedaços para a taça com a lâmina picadora, pique durante 40 segundos na velocidade 10, passando com a espátula a meio. Retire e reserve. Lave e limpe a taça, coloque a lâmina picadora, deite-lhe os alhos descascados e pique 15 segundos na velocidade 10. Encaixe o acessório misturador, junte o azeite e os grelos espremidos, tempere com um pouco de sal e pimenta e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Retire e reserve.

3. Espalhe metade do puré de batata num tabuleiro de loiça ou pirex, disponha os grelos e a alheira, cubra com o restante puré e alise. Pincele com a gema misturada com as 2 colheres (sopa) de leite e leve ao forno a 200ºC até que fique quente e douradinho.