Carne

PURÉ DE BATATA COM CARNE PICADA

Receita Oficial
Fácil
83 Min.
5 Doses

INGREDIENTES

- 600 G DE CARNE DE VACA PICADA
- 1 KG DE BATATAS
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 LATA PEQUENA DE TOMATE EM PEDAÇOS
- 40 G DE MANTEIGA
- 400 ML DE LEITE
- 50 ML DE AZEITE
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Descasque e lave as batatas, corte-as em pedaços e coloque-os na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar. Junte o leite e a manteiga, tempere com noz-moscada, sal e pimenta e seleccione o Programa Cozedura Lenta P3, a 100ºC, durante 30 minutos. Depois programe 30 segundos na velocidade 8, passando com a espátula a meio.

2. Descasque e lave a cebola e os alhos, corte a cebola em pedaços, deite tudo para a taça lavada e com a lâmina picadora, junte o azeite e ligue 15 segundos na velocidade 10. Troque pelo acessório misturador, junte o tomate com o molho e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Adicione então a carne picada e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1, durante 10 minutos. Rectifique os temperos.

3. Deite o puré de batata para um saco de pasteleiro com boquilha frisada e disponha montinhos separados num tabuleiro de louça ou pirex. Adicione a mistura da carne à volta, como vê na foto, decore a gosto e sirva.