

EMPADÃO DE PATO E FRUTOS SECOS



CONFEÇÃO

1. Na taça com a lâmina para amassar/triturar, deite as batatas descascadas e cortadas em cubos, tempere com sal, cubra com um pouco de água e
2. programe a 100°C, durante 30 minutos, velocidade 1. Tempere com sal e pimenta, junte a manteiga e ligue na velocidade 8, durante 1 minuto. Retire e reserve.
3. Com a taça XL limpa, coloque a lâmina picadora e junte a cebola e os alhos descascados. Ligue na velocidade 12, durante 20 segundos, adicione um pouco de azeite e programe a 100°C, na velocidade 4, durante 5 minutos.
4. Acrescente depois o pato desfiado e programe a 100°C, na velocidade 3, durante 5 minutos.
5. Junte os frutos secos, tempere com sal e pimenta e programe a 100°C, na velocidade 3, durante 1 minutos.
6. Numa travessa de forno, espalhe metade do puré de batata e depois a mistura de pato e frutos secos. Finalize com o restante puré, auxiliando-se de um saco de pasteleiro, e pincele com ovo batido.
7. Leve ao forno, pré-aquecido a 180°C, até o empadão ficar douradinho.

INGREDIENTES

- 500 G DE PEITO DE PATO DESFIADO
- 50 G DE MIOLO DE NOZ
- 50 G DE MIOLO DE AMÊNDOA
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 COLHER (CHÁ) DE SAL
- AZEITE Q.B.
- 70 G DE MANTEIGA
- ÁGUA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.
- OVO BATIDO PARA PINCELAR
- 1 KG DE BATATAS DESCASCADAS
- 60 G DE PASSAS