

EMPANADA DE ATUM



INGREDIENTES

- MASSA:
- 500G DE FARINHA
- 1,5DL DE AZEITE
- 1 DL DE ÀGUA
- 1DL DE VINHO BRANCO
- 25G DE FERMENTO PADEIRO OU 1 SAQUETA DE FERMENTO DE PADEIRO SECO.
- SAL Q.B.
- RECHEIO:
- 4 LATAS DE ATUM
- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 75 ML AZEITE
- 1 TOMATE MADURO OU 75 ML POLPA DE TOMATE
- 1/2 PIMENTO VERDE
- 1/2 PIMENTO VERMELHO
- 50 ML VINHO BRANCO
- SAL Q.B.
- 1 GEMA PARA PINCELAR A MASSA

CONFEÇÃO

1. Massa

2. Dissolver o fermento na água.

3. Lâmina de triturar/amassar

4. Colocar todos os ingrediente na taça. Incluindo a água com o fermento dissolvido. Programar Massas/Pastry P1. Ao fim dos 2,5 minutos retire a massa para um recipiente com farinha por 30 minutos ou enquanto faz o recheio.

6. Recheio

7. Lâmina ultrablade

8. Colocar as cebolas em quartos e os alhos. Velocidade 12 por 30 segundos. Descer a cebola das paredes da taça. Colocar o azeite e programar Slow Cook/ Mijote P1. Alterar o tempo para 10 minutos.

9. Colocar o tomate, os pimentos e o vinho branco e sal. Programar Slow Cook/Mijote p1. Sem tampa de vapor.

10. Acrescentar o atum e sal Programar Slow Cook/Mijote p3. Sem tampa de vapor.

11. Separe um pouco mais de metade da massa, estenda com o rolo e coloque-a na forma, deixando um bom rebordo. Cubra com o recheio de atum (Se tiver muito líquido escorra).

12. Estenda a restante massa por cima do recheio. Feche bem dos lados. Pincele com uma gema batida e leve ao forno pré aquecido a 180° por cerca de 30/40 minutos.

13. Nota: o recheio pode ser adaptado a gosto ou usar restos de carne/peixe

14. Receita adaptada de
<http://www.7gramasdeternura.com/2012/05/empanada-de-atum.html?m=1>
