

# EMPADA DE ATUM COM LEGUMES



## INGREDIENTES

- MASSA:
- 300 G DE FARINHA SEM FERMENTO
- 30 G DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 35 G DE AZEITE
- 100 G DE ÁGUA
- 1 OVO PEQUENO
- SAL Q.B.
- RECHEIO:
- CEBOLA MÉDIA
- ALHO
- ALHO-FRANCÊS
- TOMATE
- ATUM ENLATADO.
- SAL Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Massa:

3. Colocar todos os ingredientes no copo e programar no modo Pastry P1 30 segundos.

4. Envolver a massa em película aderente e colocar no frigorífico durante 15 min.

5. Reservar um terço da massa para a cobertura.

6. Estender a massa com rolo numa bancada enfarinhada.

8. Recheio: podem fazer com os ingredientes que mais gostarem.

9. Colocar a cebola e o alho descascados no copo com a lâmina ultrablade e programar na Vel. 12 15 segundos.

10. Trocar pelo acessório misturador, colocar um pouco de azeite e programar Slow Cook P1.

11. Colocar os restantes ingredientes e temperar a gosto, programar Slow Cook P3.

12. Pincelar a massa com gema de ovo.

13. Vai ao forno pré-aquecido a 180°C 40 minutos.