Peixe e Marisco

EMPADÃO DE ATUM COM BATATA DOCE

Receita de Fã
Fácil
90 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

- INGREDIENTES PARA O PURÉ:
- • 800GR DE BATATA DOCE
- • 50 GR MARGARINA
- • 20 ML DE LEITE
- • 1 PITADA DE SAL
- • 1 PITADA DE PIMENTA
- • 1 PITADA DE NOZ MOSCADA
- INGREDIENTES PARA O RECHEIO:
- • 1 CEBOLA
- • 3 DENTES DE ALHO
- • 2 C. SOPA AZEITE
- • 1 LATA COGUMELOS LAMINADOS
- • POLPA DE TOMATE
- • 3 LATAS DE ATUM AO NATURAL ESCORRIDO
- • RODELINHAS DE LINGUIÇA (OPCIONAL)
- • 1 COLHER DE SOPA DE VINHO BRANCO

CONFEÇÃO

1. Preparação do puré:
2. - Descascar as batatas doces, cortar aos cubos e colocar no cesto de cozedura a vapor. Colocar 0.7l água na taça, colocar o cesto e programar “cozedura a vapor P1, 100 graus, 30 min”.
3. - Escorrer a água da taça e colocar o acessório batedor. Colocar as batatas cozidas no copo e programar “Velocidade 6 30 Seg”. Colocar o sal, a noz moscada e a pimenta a gosto, a margarina e o leite e programar de novo “Velocidade 6 30 Seg”.
4. - Colocar num pirex metade do puré fazendo uma camada uniforme e reservar o restante.
5. Preparação do recheio:
6. - Picar 1 cebola e 3 dentes de alho com a lâmina picadora (+/- 20seg na vel.10);
7. - Trocar para o acessório misturador, adicionar o azeite e programar P1 slow cook 8min;
8. - Adicionar os cogumelos picados e a polpa de tomate e a linguiça e programar P3 slow cook 10min;
9. - Adicionar o atum e programar P3 slow cook 10min; Adicionar um pouco de vinho branco e programar P3 slow cook 5 min. (verificar se tem muito molho, se tiver, deixar secar um pouco)
10. - Colocar o recheio por cima da camada previamente feita de puré e cobrir com o restante puré de batata doce;
11. - Pincelar com gema de ovo, colocar umas rodelas de linguiça a gosto e levar ao forno pré-aquecido a 180ºC durante 20min ou até estar douradinho.