

EMPADÃO DE ATUM COM BATATA DOCE



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 180°C durante 20min ou até estar douradinho.
