

# 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 rodinhas de linguiça a gosto e levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 20min ou até estar douradinho.

---