

EMPADÃO DE CARNE



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 350 G CARNE COZIDA (SOBRAS)
- 10 CL MOLHO DE TOMATE
- 10 RAMINHOS DE SALSA
- 800 G BATATAS
- 150 G MANTEIGA COM SAL + UM PUÇO PARA A TRAVESSA
- 50 G QUEIJO RALADO (OPCIONAL)
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 220 °C (T. 7). Descasque a cebola e coloque-a na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade turbo durante 10 seg. Junte a carne, o molho de tomate e a salsa e misture na velocidade turbo durante 20 seg. Coloque a preparação bem no centro utilizando a espátula e misture durante 10 seg.
2. Unte uma travessa que vá ao forno com manteiga e deite a preparação. Limpe a taça de preparação.
3. Descasque as batatas e corte-as em cubos grandes. Deite 0,7 L de água na taça e coloque as batatas no cesto do vapor. Selecciono o programa de vapor durante
4. 30 min.
5. Retire a água. Coloque as batatas cozidas e a manteiga na taça com a lâmina para amassar/triturar e misture na velocidade 6 durante 1 min. 30 seg. Prove e rectifique os temperos a gosto.
6. Espalhe o puré sobre a carne e cubra com o queijo ralado. Leve ao forno durante 15 min. Sirva quente.