

# EMPADÃO DE CARNE



## CONFEÇÃO

1. Descascar as batatas e colocar num tacho a cozer. Na CC com a lâmina picadora , juntar a cebola, o alho , o azeite e ligue 15 seg v.10. Troque pelo acessório misturador e junte o tomate, a água e sal e seleccione P.slow cook P1 durante 5 minutos. Para quem não tem a carne picada picar a carne com o acessório picador . Juntar a carne ao preparado anterior e colocar novamente em slow cook P1, durante 10 minutos. Rectificar os temperos a gosto . Quando as batatas estiverem cozidas deitar as mesmas na CC com lâmina de amassar juntamente com leite e manteiga no P. slow cook durante 5 minutos. No fim passar tudo v.8 durante 30 seg. Num pirex dispor uma camada de puré, a camada da carne e terminar com puré. Pincelar com gema de ovo e levar ao forno até ficar douradinho.

## INGREDIENTES

- CEBOLA,
- ALHO,
- AZEITE,
- SAL,
- ÁGUA,
- POLPA TOMATE,
- BATATAS,
- LEITE,
- MANTEIGA,
- CARNE.