Peixe e Marisco

CUPTUNA

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 50 CL AZEITE
- 252 G ATUM (3 LATAS)
- 300 G DE ARROZ AGULHA
- 0,5 L DE ÁGUA
- 50G DE ERVILHAS
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 16-20 AZEITONAS
- SAL E PIMENTA Q.B.
- SALSA Q.B.
- MAIONESE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e os alhos. Corte-os grosseiramente e coloque na taça com a lâmina picadora, e seleccione a velocidade 11 durante 10 segundos.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador, coloque o azeite e as ervilhas e programe P1.
3. Após finalizar o passo anterior, junte o arroz, envolva as ervilhas com auxílio da espátula e programe P1 novamente.
4. Enquanto o programa anterior decorre, bata os ovos numa taça à parte adicionando posteriormente o atum, o sal, salsa picada e pimenta.
5. Forre o cesto com papel vegetal e disponha o preparado anterior.
6. Quando o passo 3 está concluído, retire o acessório misturador e adicione a água fervida e sal. Coloque o cesto e programe 130ºC durante 30 minutos.
7. Coloque na forminha um pouco de arroz um pouco do preparado de atum e novamente o arroz. Após calcar um pouco com o auxílio da espátula, desenforme. Dispense no topo de cada cupcake maionese a gosto e coloque uma azeitona. Decore com salsa.