

# EMPADÃO DE ATUM



## INGREDIENTES

- INGREDIENTES PARA O PURÉ:
- 1KG DE BATATAS
- 400 ML DE LEITE
- 40 G DE MENTEIGA
- NOZ-MOSCADA Q. B.
- SAL E PIMENTA Q.B.
- INGREDIENTES PARA O RECHEIO:
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 40 ML DE AZEITE
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 2 LATAS DE ATUM ESCORRIDO
- 1 COLHER DE SOPA DE VINHO BRANCO
- 1 LINGUIÇA

## CONFEÇÃO

1. Lave e descasque as batatas, corte-as em pedaços, deite-os na taça do robot com a lâmina picadora, junte o leite e a manteiga e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 95°C, durante 30 min. Troque pelo acessório batedor, tempere com noz-moscada, sal e pimenta e programe 30 seg. na velocidade 8. Retire e reserve.
2. Limpar a taça.
3. Preparação do recheio:
4. Descasque a cebola e os alhos colocar na taça com a lâmina picadora e programe 20 seg. na velocidade 10 (caso seja necessário, passe a espátula nas paredes da taça e volte a picar mais uns 5 seg).
5. Troque pelo acessório misturador, adicione o azeite e seleccione P1 Slow cook 6 min.
6. Adicione os cogumelos picados, a polpa de tomate e a linguiça (cortada aos cubinhos) e programe P3 slow cook 10 min.
7. Adicionar o atum e programar P3 slow cook 8 min; adicionar o vinho branco e programar P3 Slow cook 3 min.
8. Coloque uma camada de puré num pirex, de seguida o recheio e novamente puré por forma a cobrir todo o recheio.
9. Pré-aqueça o forno a 180°C.
10. Cubra toda a superfície com maionese e espalhar. Leve ao forno a gratinar e retire quando estiver douradinho.