

EMPADA DE PÃO DE FORMA



CONFEÇÃO

1. Triturar o tomate com os pimentos na CC Lamina picadora

2. Mudar para a lamina acessório misturador

3. adicionar 30 g.de azeite, sal qb e uma colher de cha de açúcar

4. 12 min.100ºtemp.Vel 3

5. - Misturar depois o atum na própria taça sem lamina

6. Finalmente montar

7. - Uma camada de Pao de Forma sem códia

8. espalhar o tomate com o atum

9. por o ovo cozido

10. Novamente uma camada de Pão de forma sem códia

12. Barrar com maionese caseira FEITA NA CC

14. Decorar com azeitonas

16. Guardar no Frigorifico

INGREDIENTES

- - PÃO DE FORMA SEM CÓDIA
- - TOMATE NATURAL OU DE LATA
UTILIZEI 2 PEQUENAS OU 1
GRANDE
- - PIMENTOS (AO GOSTO)
- - 3 LATAS DE ATUM
- - 2 OVOS COZIDOS