

EMPADÃO DE CARNE COM LEGUMES



INGREDIENTES

- PURÉ
- 1 KG DE BATATAS EM CUBOS PEQUENOS
- 40G MANTEIGA
- 300 ML DE LEITE (SE NOTAR MUITO SECO ADICIONE MAIS ALGUM LEITE)
- NOZ MOSCADA E PIMENTA QB
- CARNE:
- 250 G DE CARNE PICADA (USEI PERU)
- 2 OU 3 RODELAS DE CHOURIÇO
- 1 CURGETE
- 1 CENOURA
- 1 CEBOLA
- MEIO PIMENTO VERMELHO
- 3 COLHERES DE SOPA DE MOLHO DE TOMATE
- 1 COLHER DE MOSTARDA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE COLORAU
- 1 FOLHA DE LOURO
- 4 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- ÁGUA QB
- SAL QB
- PIRI-PIRI QB
- QUEIJO RALADO

CONFEÇÃO

1. Colocar no copo, com a lamina picadora, o chouriço, a cebola em quartos, a cenoura e a curgete em rodela e o pimento e picar 15 segundos velocidade 12;
2. Mudar para acessório misturador;
3. Adicionar o azeite, o louro, colorau, mostarda, piri-piri e a polpa de tomate e seleccionar cozedura lenta P1, 5 min;
4. Juntar a carne e o sal e misturar na vel 6, 15 segundos.
5. Seleccionar novamente o programa de cozedura lenta P1, 5 min.
6. Refrescar com o vinho branco e água (mais ou menos 100, 150 ml)
7. Colocar as batatas no cesto de vapor e Seleccionar Manual, 100º na velocidade 3, 30 min.
8. Retirar a carne para outra taça, passar o copo por água
9. Colocar o acessório misturador, as batatas, o leite, a pimenta, a noz moscada e a manteiga e seleccionar velocidade 6, 1 mim a 1:30 min.
10. -
11. Num tabuleiro de forno:
12. Coloque metade do puré e alise.
13. Coloque a carne por cima e o resto do puré. Alise, espalhe queijo ralado por cima e leve ao forno a 200º até corar.