

POT PIE DE CARNE ESTUFADA E LEGUMES



INGREDIENTES

- SOBRAS DE CARNE ESTUFADA (USEI DESTA RECEITA: [HTTP://RECEITAS.MOULINEX.PT/RECEITA/974-CARNE-COSTELETAS-DE-MOLHO](http://receitas.moulinex.pt/receita/974-carne-costeletas-de-molho))
- 150 G ERVILHAS CONGELADAS
- 2 BATATAS-DOCES PEQUENAS
- 2 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE LEGUMES
- SAL E PIMENTA Q.B.
- SALSAS Q.B.
- MASSA FOLHADA
- GEMA DE OVO PARA PINCELAR

CONFEÇÃO

1. Colocar as ervilhas e a batata-doce em cubos a cozer durante 8 minutos no programa P1 Vapor.
2. Escorrer (reservar um pouco da água), com o acessório misturador, colocar os legumes, a carne em cubos e algum do molho desta, a salsa, a polpa de legumes e sal e pimenta q.b. e programar 5 min, vel.1., 100 graus. Se necessário, pode adicionar-se um pouco da água de cozedura.
3. Colocar numa tarteira, forrar com massa folhada, pincelar com a gema de ovo e fazer uns furos. Levar até dourar (aprox. 20 minutos) a 200°C.
5. Servi com batata e abacate.