

EMPADÃO DE ATUM E ESPINAFRE

INGREDIENTES

3 batatas grandes
2 latas de atum em azeite
8 cubinhos de espinafres congelados ou equivalente frescos
1 cebola pequena
sal e pimenta a gosto
75ml de leite
2 colheres de sopa de azeite
noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e descasque as batatas. Corte-as em pedaços e leve-as a cozer em água temperada de sal. Prepare para o recheio de atum. Leve para dourar um pouco o azeite e a cebola.

Acrescente depois o atum escorrido e os espinafres. Tempere com um pouco de pimenta e sal e deixe cozinhar em fogo brando até os espinafres estarem cozinhados e o líquido do cozimento ter quase todo evaporado.

Escorra as batatas e reduza-as a purê. Acrescente a outra colher de sopa de azeite, o leite e tempere com sal, pimenta e noz moscada. Misture bem e leve novamente ao fogo até ferver.

Num pirex ou prato de forno coloque a mistura de atum e cubra com o purê de batata que deve ficar espesso e não muito líquido.

Leve ao forno quente (180°C) apenas para dourar o purê e sirva de imediato com uma salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50271-empadao-de-atum-e-espinafre.html>