EMPADÃO DE ATUM

INGREDIENTES

1 cebola grande

5 colheres (sopa) de azeite

1 lata grande de atum ou 7 embalagens pequenas

3 colheres (sopa) polpa de tomate

Sal

Pimenta a gosto

15 batatas grandes

1 xícara de leite

3 colheres (sopa) de manteiga

1 gema de ovo

azeitonas

MODO DE PREPARO

Descasque e corte a cebola em rodela deitando-as numa panela com o azeite e leve ao fogo até ficarem transparentes.

Junte à cebola já transparente o atum, a polpa de tomate, o sal q.b. e a pimenta a gosto.

Depois de ferver o atum, reserve.

Descasque as batatas e corte-as aos cubinhos e coloque a cozer.

Depois de cozidas, faça um purê com uma varinha mágica ou no liquidificador juntando a manteiga e o leite.

Pegue na metade da massa de purê e espalhe numa fôrma de vidro, a seguir deite o recheio de atum.

Agora coloque por cima do recheio a outra metade da massa de purê, espalhando bem. Reserve.

Separe a gema do ovo e bata com a ajuda de um garfo e espalhe com uma colher por cima do empadão de atum e leve ao forno numa temperatura média de 180ºC até a gema ficar douradinha.

Retire do forno e decore com azeitonas.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55460-empadao-de-atum.html