



Pratos Principais

Peixe e Marisco

## Empadão de Atum

Descobre novas formas de usar atum em conserva com a Nestlé. Com esta receita de Empadão de Atum irás fazer sucesso à mesa. Vê aqui a receita!

🕒 25 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

250 g de puré de batata instantâneo  
2 latas de atum  
120 g de tomate cereja  
1 cebola picada  
orégãos q.b.  
200 ml de Natas Longa Vida Original  
1 ovo batido  
azeite q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	434,3 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	18,8 g	38%*
<b>Lípidos</b>	33,8 g	48%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	13,8 g	5%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Começar por fazer o puré de acordo com as instruções da embalagem e reservar.
- 2 Aquecer o forno a 210°.
- 3 Picar a cebola finamente e saltear em azeite até ficar translúcida. Juntar o tomate partido em 4, os orégãos e o atum e deixar refogar lentamente. Assim que o tomate estiver mole, juntar as natas, temperar a gosto com sal e pimenta, envolver e desligar.
- 4 Numa travessa de ir ao forno, colocar uma camada de puré, cobrir com o refogado de atum e voltar a cobrir com o puré. Alisar bem, pincelar com o ovo batido e levar ao forno até tostar.
- 5 Servir de imediato.