



Pratos Principais

Pratos de 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

2 embalagens de Puré de Batata MAGGI
2 latas de atum
120 g de tomate cereja
1 cebola picada
orégãos q.b.
200 ml de Natas Culinária Longa Vida
1 ovo batido
azeite q.b.

Informação nutricional

Energia	537,7 kcal	27%*
Proteínas	22,3 g	45%*
Lípidos	26,2 g	37%*
Hidratos de Carbono	51,6 g	20%*

*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.