



Pratos Principais

Quiches e Empadas

## Empada de atum e alcaparras

60 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

- 2 unidades de massa quebrada para empadas
- 6 latas de atum ao natural
- 1 copo de vinho branco
- 1 embalagem de polpa de tomate
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 fio de azeite
- 1 frasco de alcaparras
- 3 gemas de ovo

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	902,9 kcal	45%*
<b>Proteínas</b>	49,3 g	99%*
<b>Lípidos</b>	45,9 g	66%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	67,2 g	26%*

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

### Preparação

- 1 Fazer um refogado com o azeite, a cebola e o dente de alho picados finamente.
- 2 Juntar o vinho branco e deixar evaporar o álcool.
- 3 Juntar a polpa de tomate e deixar cozinhar uns minutos. Misturar o atum, partido em pedaços e deixar cozinhar.
- 4 À parte, untar uma forma de fundo amovível e colocar uma das massas para empadas. Verter o recheio de atum. Polvilhar com alcaparras e fechar a empada com a outra massa, fechando bem as bordas.
- 5 Pincelar com gema de ovo e levar ao forno a 180°, cerca de 40 minutos.