

- Empadão de Millet -

Ingredientes:

- Cebola
- Alho
- Polpa de tomate
- Vinho branco
- 300g Carne picada ou Tofu
- 250g Millet cozido
- 1 Pacote de creme vegetal
- Orégãos
- Pimenta
- Noz moscada
- Tomilho
- Pimentão doce
- Sal



Modo de preparação:

Cozer o millet com água e sal, durante 15m. Escorrer e fazer um puré com creme vegetal e bebida vegetal caso necessite. Temperar o puré com sal e noz moscada.

Refogar todos os outros ingredientes e acrescentar a carne/ tofu.

Colocar por camadas num tabuleiro e levar ao forno previamente aquecido a 190º.

Esta receita foi desenvolvida pelas chefes do projeto A Cozinha da Avó, no âmbito da visita de Marta Palma, do projeto Culinary Experiences, para troca de experiências de inovação no receituário tradicional.

Marta Palma
CULINARY EXPERIENCES