

- Empadão de Batata Doce com Atum e Espinafres-

Ingredientes

- 300 g de atum em conserva
- 1,5 kg de batatas-doces
- 1 kg de espinafres
- 2 dentes de alho
- 4 ovos L
- 100 g de queijo da Ilha
- 100 ml de vinho verde
- Pão ralado q.b.
- Azeite q.b.
- Noz-moscada q.b.
- Sal e pimenta q.b.



Modo de preparação:

Coza as batatas com a pele, em água temperada com sal, depois escorra-as, deixe-as arrefecer, descasque-as e reduza-as a puré. Retifique o sal, tempere com pimenta e noz-moscada, adicione os ovos e o queijo da ilha, grosseiramente ralado, misture bem e reserve.

Lave os espinafres e escorra-os. Leve ao lume uma frigideira com um pouco de azeite e os dentes de alhos picados e deixe alourar. Junte os espinafres e salteie-os por cerca de 5 minutos.

Adicione o atum escorrido, retifique os temperos, regue com o vinho e deixe cozinhar até que o líquido se evapore completamente. Misture o preparado com o puré.

Coloque num tabuleiro de forno. Polvilhe com pão ralado, regue com um fio de azeite e leve ao forno, pré-aquecido a 180°C, durante cerca de 20 minutos.

