

EMPADÃO DE CARNE COM NATAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 7 PESSOAS

800g de carne de vaca picada
1,3 kg de batata
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
100g de chouriço de carne
1 lata pequena de tomate pelado
2 folhas de louro
1 cubo de caldo de carne

60g de margarina
Meio copo de vinho branco
1 colher de sopa de manteiga
Leite q.b.
1 ovo
200ml de natas
Sal q.b.
Noz-moscada q.b.
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Coloque as batatas a cozer numa panela com água temperada com sal.

Retire a pele ao chouriço e pique-o na picadora.

Pique também os tomates e reserve a calda.

Coloque a margarina num tacho largo com a cebola picada, os alhos picados e as folhas de louro, deixe refogar.

Depois da cebola refogada junte o chouriço, mexa e deixe fritar ligeiramente.

Junte o tomate picado e deixe refogar mais um pouco.

Junte a carne, tempere com um pouco de sal e com pimenta, mexa tudo.

Junte o cubo de caldo de carne e deixe fritar tudo durante 5 minutos.

Passado os 5 minutos, junte a calda do tomate o vinho branco, tape e deixe cozinhar durante 10 minutos.

Passado os 10 minutos, junte metade das natas, mexa e logo que comece a ferver apague o lume.

Coloque a carne no fundo de um tabuleiro de ir ao forno.

Depois das batatas cozidas, faça puré, junte a manteiga, tempere com noz-moscada.

Leve de novo ao lume, mexa tudo e junte o leite aos poucos, junte o ovo partido, mexa tudo. Apague o lume depois de tudo bem misturado.

Cubra a carne com o puré de batata, espalhe bem.

Espalhe as restantes natas por cima do puré.

Leve ao forno pré-aquecido nos 180° durante 40 minutos.

Custo: 7.50 € ; Custo por pessoa: 1.07 €

<http://www.saborintenso.com/f16/empadao-carne-natas-370/>

www.saborintenso.com