



Empadão de alheira com cogumelos e agrião



50 min



Fácil



6 pessoas



3.9

Ingredientes

puré de batata congelado Pingo Doce	1 kg
leite meio-gordo Pingo Doce	1,5 dl
azeite Pingo Doce	2 c. de sopa
cebola picada	100 g
cogumelo Portobello pequeno	300 g
alheira de Trás-os-Montes Pingo Doce	600 g
vinagre de vinho branco Pingo Doce	2 c. de sopa
folhas de agrião	150 g
gema de ovo	1 unid.



Preparação

Passo 1

Pré-aqueça o forno a 180 °C.

Passo 2

Prepare o puré de batata com o leite, seguindo as instruções da embalagem.

Passo 3

Ao mesmo tempo, leve o azeite e a cebola ao lume numa frigideira e quando a cebola estiver mole e começar a alourar, adicione os cogumelos, previamente limpos e picados em pedaços. Salteie durante cerca de 5 minutos, mexendo frequentemente.

Passo 4

Entretanto, retire a pele às alheiras. Corte metade de uma alheira em rodela finas e reserve. Desfaça as restantes cuidadosamente com a ponta dos dedos e junte aos cogumelos. Cozinhe sobre lume médio durante mais alguns minutos, mexendo ocasionalmente, até os cogumelos estarem tenros.

Passo 5

Borrife com o vinagre, junte as folhas de agrião, grosseiramente picadas, e misture bem. Deixe cozinhar sobre lume moderado, mexendo frequentemente, até cozinhar o agrião.

Passo 6

Espalhe metade do puré sobre um tabuleiro, por cima disponha o recheio de alheira e cubra com o restante puré. Disponha as rodela de alheira reservadas sobre o puré.

Pincele com a gema de ovo batida e leve ao forno durante cerca de 30 minutos.

