

Empadinhas de atum com pimentos

Peixe —    40 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/empadinhas-de-atum-com-pimentos



Ingredientes

2 latas de atum
Azeite q.b.
1 c. d chá de colorau
1 cebola
2 dentes de alho
3 c. de sopa de pimentos encarnados em cubos
2 c. de sopa de azeitonas verdes com pimentos picadas
1 c. de sopa de orégãos
Sal e pimenta q.b.
1 embalagem de massa congelada (discos) para empadas
Queijo da ilha ralado q.b.
óleo q.b.

Confeção

1. Refogue a cebola laminada e os alhos picados num pouco de azeite. Quando a cebola estiver translúcida, junte o colorau e os pimentos e deixe cozinhar por mais 3 minutos.
2. Adicione as azeitonas e o atum escorrido. Envolve bem e tempere com sal, pimenta e os orégãos. Deixe arrefecer ligeiramente.
3. Coloque cerca de uma colher de recheio num dos lados de cada um dos discos, polvilhe com queijo e cubra com a restante massa. Enrole com a ponta dos dedos, de forma a fechar a empada.
4. Frite as empadas em óleo bem quente até ficarem douradas.