

Trança folhada de atum

Peixe —    15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/tranca-folhada-de-atum-



Ingredientes

Azeite q.b.

1 cebola roxa

1 lata de atum em azeite grande

2 c. sopa de alcaparras

1 embalagem de massa folhada retangular

1 queijo mozarela

1 ovo

Confeção

1. Numa frigideira com um fio de azeite salteie a cebola roxa cortada em rodela finas por cerca de 3 minutos ou até começar a ficar tenra.
2. Junte o atum escorrido e a polpa de tomate e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos em lume médio. Por fim, acrescente as alcaparras e cozinhe por mais 2 minutos.
3. Estenda a massa folhada numa superfície lisa. Divida-a em três partes, sem fazer os golpes até ao fim. Recheie a parte do meio com o preparado de atum, disponha por cima o queijo mozarela cortado em fatias finas e polvilhe com manjeriço.
4. Nas outras divisões faça pequenos golpes, formando tiras na diagonal. Entrelace as tiras de modo a cobrir o recheio e entrançar a empada. Pincele com o ovo batido e leve ao forno a 200°C até ficar dourada.