

# Gratinado de Atum



4



- 6.00



1h 10min



## Ingredientes

1kg de batatas
500gr de brócolos
3 latas de atum natural
4 ovos
200ml de natas
1 colher de sopa de sal
2 colheres de sopa de azeite

## Acessórios



Cesto Vapor

## Preparação

15min

55min

1ª	Aqueça previamente o forno a 200°C.
2ª	<p>Descasque as batatas e corte-as às rodelas grossas. Coloque as batatas na taça, os ovos, o sal e a água até cobrir. Adicione os brócolos no cesto a vapor e programe Steam (vapor) durante 40 minutos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (1kg batatas + 4 ovos + 1 colher de sopa sal + água + 500gr brócolos + cesta a vapor)</li><li>• (Programa: Steam ; Tempo: 40 minutos)</li></ul>

3ª	<p>Verifique se as batatas e os brócolos estão cozidos. Coe as batatas, descasque os ovos. Coloque os ingredientes numa travessa e espalhe-os uniformemente por camadas.</p> <p>Primeiro coloque o azeite numa travessa de ir ao forno, seguido das batatas, os brócolos, os ovos cortados às rodelas, o atum e por fim as natas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(2 colheres de sopa de azeite + batatas cozidas + brócolos cozidos + ovos + 3 latas de atum ao natural + 200ml de natas)</b></li></ul>
4ª	Leve ao forno a alourar.
Suge:	Pode adicionar queijo ralado mozzarella em cima das natas. Pode substituir os brócolos por outro legume que seja mais do seu agrado.