

# Ovos Recheados com Paté de Atum

6

– 4.00

30min



## Acessórios



Picador



Batedor

## Ingredientes

500ml água
1 colher de mostarda
1 colher de chá de vinagre branco
25cl de óleo
sal qb
240gr de atum (2 latas)
6 ovos
50gr de pickles
1 gema de ovo

## Preparação

15min

15min

1ª	<p>Coloque 500ml de água na taça, coloque o cesto a vapor com 6 ovos e programe <b>Steam</b>, a 100°C durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(500ml de água + cesto a vapor + 6 ovos)</b></li><li>• <b>(Programa: Steam, Temperatura: 100°C, Tempo: 15 minutos)</b></li></ul>
2ª	<p>Retire os ovos, descasque-os e reserve. Lave a taça e em seguida coloque na taça os pickles com o acessório picador na velocidade 11 durante 5 segundos (o objetivo é ficarem picados em pequenos pedaços).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(50gr de pickles + acessório picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 5 segundos)</b></li></ul>
3ª	<p>Retire os pickles da taça e reserve. Para a maionese, coloque a gema de um ovo, a mostarda e o vinagre com o acessório batedor. Tempere com sal a gosto. Selecione a velocidade 6 e verta o óleo em fio através do bocal. Quando a maionese apresentar a consistência desejada desligue.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(1 gema + 1 colher de chá de mostarda + 1 colher de chá de vinagre branco + sal qb + 25cl óleo + acessório batedor)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 6)</b></li></ul>
4ª	<p>Adicione o atum e os pickles à maionese e selecione a velocidade 3 durante 1 minuto.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(240gr de atum + 50gr de pickles + acessório batedor)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 3, Tempo: 1 minuto)</b></li></ul>
	<p><b>Sugestão:</b> Sirva enfeitado com cebolinho</p>