

RECEITAS



Strudel de atum com ameixa

Ingredientes:

Massa:

300g de farinha de trigo
2 ovos
100g de manteiga sem sal
2 gemas para pincelar

Recheio:

3 colheres (sopa) de azeite em lata
3 dentes de alho, picados
1 cebola pequena, picada
2 tomates sem pele e sem sementes, picados
2 latas de atum sólido
1 lata de ervilha
sal, salsinha, cebolinha e orégano a gosto

Para Montagem:

1 lata pequena de ameixa em calda, picada
100g de uvas passas brancas
100g de manteiga sem sal

Modo de Preparo:

Comece preparando a massa. Numa tigela funda, junte a farinha de trigo e os ovos. Numa frigideira pequena, aqueça a manteiga junto com 8 colheres (sopa) de água e deixe amornar. Acrescente aos demais ingredientes, misture bem até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por 20 minutos envolta em papel filme.

Prepare o recheio. Numa panela média, aqueça o azeite, refogue a cebola e o alho. Acrescente o tomate, o atum e a ervilha. Acerte o sal, tempere com salsinha, cebolinha e orégano, mexa delicadamente e reserve.

Acomode a massa sobre papel manteiga e com a ajuda de um rolo abra a massa até deixá-la bem fina. Polvilhe sobre a massa farinha de trigo, acomode por cima o recheio de atum, espalhe as ameixas e as uvas passas, acomode por cima pequenas porções de manteiga e enrole como rocambole. Unte uma assadeira grande com manteiga e farinha de trigo, junte o strudel, pincele com a gema, acrescente por cima pequenas porções de manteiga, leve ao forno 180°C por 40 minutos e a cada 10 minutos regue com a manteiga derretida que se formará na assadeira.

Retire do fogo e sirva a seguir.

Rendimento: 15 porções

Abeço Informa: As latas de aço pos-consumo são 100% recicláveis, podendo voltar ao processo de fabricação infinitas vezes sem a perda das características mecânicas do metal. A latinha de hoje pode ser carro amanhã, geladeira, fogão, prego ou até mesmo uma nova lata de aço!