

Empadão de vitela com espinafres

Ingredientes

600g de vitela estufada e desfiada
1kg de batatas descascadas
1 dl de leite
40g de manteiga
400g de folhas de espinafres
2 c. s de azeite Valle Madruga
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta (acabada de moer)
1 pitada de noz moscada
1 ovo batido para pincelar



Preparação

Corte as batatas ao meio lave-as e leve-as a cozer em água a ferver temperada de sal durante 20 minutos. Leve ao lume uma frigideira, deixe aquecer, e junte o azeite e os espinafres. Deixe cozinhar, mexendo até perderem o volume. Tempere com uma pitada de sal e noz-moscada.

Escorra as batatas e reduza-as a puré. Acrescente a manteiga, mexa, junte o leite aos poucos e mexa muito bem. Ponha uma pitada de pimenta preta acabada de moer.

Ligue o forno a 200°. Num prato de forno, espalhe uma camada de puré. Depois, em cima, espalhe a carne e os espinafres. Cubra com o resto do puré, alise, pincelar com ovo batido e leve ao forno até ficar douradinho. Retire e sirva.

