

Empadão de carne inglês

Um prato típico britânico, simples mas saboroso

Para 4 pessoas Tempo de preparação: 20 minutos Tempo de cozedura: 1-1½ horas

- 450 g de carne de vaca picada
 - 1 colher de sopa de azeite
 - 2 cebolas médias picadas
 - 100 g de cenouras picadas
 - 1 colher de chá de tomilho picado
 - 1 colher de sopa de salsa picada
 - 1 colher de sopa de farinha
 - 275 ml de caldo de carne
 - 1 colher de sopa de puré de tomate
 - Sal e pimenta
- PARA A COBERTURA:**
- 50 g de queijo Cheddar ou outro queijo duro, ralado
 - 900 g de batatas
 - 50 g de manteiga
 - Sal e pimenta

- 1 Numa frigideira ou caçarola grande, aqueça o azeite em lume médio. Frite as cebolas durante cerca de 5 minutos até ficarem acastanhadas.
- 2 Junte as cenouras picadas e deixe cozinhar durante 5 minutos. Retire os vegetais para outro recipiente e reserve.
- 3 Num lume mais forte, cozinhe a carne. Tempere com sal e pimenta.
- 4 Junte os vegetais cozinhados, o tomilho e a salsa. Em seguida, adicione a farinha, misturando bem para absorver os sucos. A pouco e pouco, vá juntando o caldo à carne até ficar tudo bem misturado.
- 5 Junte o puré de tomate e misture bem. Reduza o lume, tape com a tampa e deixe cozinhar em lume baixo durante cerca de 30 minutos.
- 6 Entretanto, descasque as batatas, corte em pedaços iguais e coza.
- 7 Ligue o forno e regule-o para 200 °C/400 °F/gás 6.
- 8 Quando as batatas estiverem cozidas, escorra a água, volte a colocá-las na caçarola e junte manteiga. Reduza-as a puré. Prove e junte mais sal e pimenta, se necessário.
- 9 Com uma colher distribua a carne numa travessa de ir ao forno e espalhe o puré de batata de maneira uniforme. Polvilhe com as rasas de queijo e leve ao forno até a superfície estar bem tostada e dourada.



Material necessário



Caçarola grande com tampa



Panela de 2 litros com tampa