



Entradas Salgados

## Espinafres Disfarçados

🕒 18 min.

👤 Fácil

👤 Moderado

👤 4 doses

### Ingredientes

- 450 g de espinafre congelado
- 250 g de requeijão
- 30 g de manteiga
- 1 gema de ovo
- 450 g de massa folhada
- 1 embalagem de Natas Longa Vida Original

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	813,3 kcal	41%*
<b>Proteínas</b>	23,2 g	46%*
<b>Lípidos</b>	58,6 g	84%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	51,5 g	20%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Descongela os espinafres e salteia ligeiramente numa frigideira com a manteiga, para que ganhem sabor. Tempera-os com sal e pimenta.
- 2 Passa-os para uma tigel, esfarrapa-os e em seguida, acrescenta o requeijão e as Natas Longa Vida Original.
- 3 Mexe bem todos os ingredientes e retifica de sal e pimenta.
- 4 Estende a massa folhada, previamente descongelada deixando-a à temperatura ambiente durante uma hora, e recorta uns triângulos de 15 cm de lado.
- 5 Divide a preparação de espinafres sobre os triângulos de massa folhada, enrola-os sobre si mesmos, dobra os rolinhos em forma de meia-lua e coloca-os num tabuleiro de ir ao forno forrado com papel de alumínio.
- 6 Pinta-os com gema de ovo batida e mete-os no forno pré-aquecido a 200°C durante 15 a 20 minutos.