



Pratos Principais

Quiches e Empadas

Tarteletes de Favas

🕒 20 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 8 doses

Ingredientes

PARA A MASSA:

400 g de farinha

100 ml de azeite

1 ovo

sal q.b.

PARA O RECHEIO:

500 g de favas descascadas

50 ml de azeite

4 dentes de alho

sal q.b.

pimenta q.b.

1 ramo de cebolinho

200 g de queijo mozzarella ralado

4 ovos

250 ml de Natas Culinária Longa Vida

Informação nutricional

Energia	557,1 kcal	28%*
Proteínas	18,8 g	38%*
Lípidos	32,8 g	47%*
Hidratos de Carbono	45,5 g	17%*

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

Preparação

- 1 Para a massa, misture a farinha com o azeite, o ovo e uma pitada de sal e amasse bem, juntando água aos poucos, até obter uma massa maleável e bem ligada.
- 2 Depois, sobre uma superfície de trabalho polvilhada com farinha, tenda-a com a ajuda de um rolo de cozinha. Corte-a em círculos, com o diâmetro superior ao das formas e forre-as; apare as extremidades e reserve.
- 3 Para o recheio, escale as favas em água fervente, por dois minutos; arrefeça em água fria e retire a pele. A seguir, leve-as a saltear no azeite com os alhos picados. Retire do calor e tempere com sal, pimenta e o cebolinho picado.
- 4 Coloque o preparado dentro das formas e polvilhe com o queijo. Verta por cima os ovos batidos com as natas e leve ao forno, a 190° C, durante cerca de 20 minutos. Por fim, retire do calor e desenforme; sirva as tarteletes decoradas com mais cebolinho.