



Pratos Principais

Quiches e Empadas

Tarte de Esparregado

🕒 40 min.

👤 Fácil

💶 Económico

✂️ 6 doses

Ingredientes

1 base de massa quebrada
600 g de espinafres
2 c. de sopa de amido de milho
60 ml de Natas Culinária Longa Vida
2 c. de sopa de azeite
2 dentes de alho
sal e pimenta q.b.

Informação nutricional

Energia	284,3 kcal	14%*
Proteínas	5,0 g	10%*
Lípidos	17,9 g	26%*
Hidratos de Carbono	25,1 g	10%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2 Forre uma forma de tarte com a massa quebrada, pique com um garfo e cubra com feijões de cerâmica.
- 3 Leve ao forno durante cerca de 15 minutos.
- 4 Numa frigideira, coloque o azeite e os alhos picados e salteie os espinafres. Junte o amido de milho e as natas e mexa bem.
- 5 Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar em lume médio durante 10 minutos.
- 6 Transfira os espinafres para um robot de cozinha e triture.
- 7 Retire a massa do forno, remova os feijões e recheie com o esparregado.
- 8 Leve ao forno por mais 15 minutos e sirva.