



Pratos Principais

Quiches e Empadas

## Tarte Salgada de Espargos e Ervilhas

🕒 25 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 8 doses

### Ingredientes

1 embalagem de massa quebrada fresca  
200 ml de Natas Culinária Longa Vida  
3 ovos  
200 g de espargos  
150 g de ervilhas  
sal q.b.  
pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	230,2 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	5,7 g	11%*
<b>Lípidos</b>	14,5 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,8 g	7%*

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

## Preparação

- 1 Comece por pré aquecer o forno a 180°C.
- 2 Forre uma tarteira com a massa quebrada fresca. Pique o fundo com um garfo. Reserve.
- 3 Coza as ervilhas em água temperada com sal por 15 minutos ou até estarem macias. Escorra a água e reserve as ervilhas. Entretanto lave os espargos, corte um pouco do talo mais duro. Corte o restante espargo em pedaços mais pequenos.
- 4 Numa taça bata os ovos. Adicione as natas e misture bem. Tempere com sal e pimenta.
- 5 Disponha as ervilhas e os espargos em cima da massa, assim como o preparado dos ovos. Leve a cozer ao forno cerca de 30 a 40 minutos, ou até a tarte estar dourada.
- 6 Retire do forno e deixe arrefecer antes de servir.