



Entradas Salgados

## Mexido à Florentina

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

6 ovos  
400 g de espinafres  
2 c. de sopa de tomate concentrado  
30 g de manteiga  
1 c. de sopa de queijo parmesão ralado  
2 c. de sopa de azeite  
sal e pimenta q.b.  
50 g de Natas Longa Vida Original

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	259,2 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	10,9 g	22%*
<b>Lípidos</b>	23,3 g	33%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	1,4 g	1%*

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

### Preparação

- 1 Limpa e lava os espinafres cuidadosamente. Passa-os para uma panela com água a ferver com sal, leva a ebulição, escorre-os imediatamente e passa-os por água fria. Corta-os em pedaços e passa-os para uma tigela.
- 2 Aos espinafres acrescenta os ovos, o queijo ralado, um pouco de sal e pimenta e, sem deixar de bater com um garfo, incorpora as Natas Longa Vida Original pouco a pouco.
- 3 Deita o tomate concentrado num recipiente e mantém-o quente em banho-maria.
- 4 Entretanto, derrete a manteiga numa frigideira, incorpora a mistura de espinafres e refoga durante 5 ou 6 minutos, mexendo com uma colher de madeira.
- 5 Ao finalizar a cozedura, decora o mexido com o tomate concentrado e serve imediatamente.