



Pratos Principais

Quiches e Empadas

Tarte de Cebola

🕒 60 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

Ingredientes

600 g de cebola

100 g de bacon (em fatias finas)

3 ovos

1 embalagem de Natas Culinária Longa Vida

125 g de Puré de Batata MAGGI

Informação nutricional

Energia	366,1 kcal	18%*
Proteínas	11,9 g	24%*
Lípidos	21,3 g	30%*
Hidratos de Carbono	30,8 g	12%*

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

Preparação

1 Prepare o Puré de Batata MAGGI conforme indicações da embalagem.

- 2 Deite-o numa forma de tarte e espalhe-o de modo a cobrir o fundo e as paredes da forma.
- 3 Corte a cebola as rodelas finas e frite-as em lume brando com manteiga.
- 4 Antes de a cebola ficar dourada, junte o bacon cortado em pedaços e deixe refogar durante uns minutos
5. Escorra o bacon e a cebola, e misture com os ovos batidos e as Natas Culinária Longa Vida.
- 6 Tempere com sal e pimenta. Deite esta mistura na forma e leve ao forno (médio) cerca de 30 minutos.