



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 Longa Vida Original  
125 g de Puré de Batata MAGGI

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	412,1 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	11,7 g	23%*
<b>Lípidos</b>	27,1 g	39%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	29,4 g	11%*

\*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 Longa Vida Original.
- 6 Tempere com sal e pimenta. Deite esta mistura na forma e leve ao forno (médio) cerca de 30 minutos.