



Pratos Principais

Pratos de Carne

Empadão de Batata, Cebola e Bacon

🕒 20 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 6 doses

Ingredientes

1 saqueta de Puré de Batata MAGGI
150 g de cebola
200 g de bacon em cubinhos
250 ml de leite meio-gordo
350 ml de água
1 c. de sopa de azeite
sal e pimenta branca q.b.

Informação nutricional

Energia	237,9 kcal	12%*
Proteínas	7,8 g	16%*
Lípidos	14,4 g	21%*
Hidratos de Carbono	18,6 g	7%*

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

Preparação

- 1** Salteia 150g de bacon numa frigideira sem azeite durante 3 minutos até dourar. Reserva.
- 2** Corta as cebolas em tiras finas e cozinha-as numa frigideira com azeite, em lume médio, durante 20 minutos. Mexe de vez em quando para não deixar queimar. Tempera a gosto com sal e pimenta.
- 3** Pré-aquece o forno a 200°C.
- 4** Prepara o Puré de Batata MAGGI, conforme as indicações presentes na embalagem.
- 5** Numa travessa apta para o forno, coloca metade do Puré de Batata MAGGI na base, de seguida espalha a cebola cozinhada e o bacon salteado e cobre com o resto de Puré de Batata MAGGI. Finaliza com queijo ralado e distribui bacon não salteado.
- 6** Leva ao forno durante 10-15 min, até que o queijo se funda e que o empadão ganhe uma cor dourada.