

Pão de Acelga com Azeitonas

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

6 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 1 hora

Ingredientes:

1 embalagem de acelga baby 250 g
VITACRESS;
1 embalagem de salsa já lavada VITACRESS;
220 g de farinha;
100 g de azeitonas verdes sem caroço;
100 g de queijo ralado;
4 ovos;
1 pitada de cominhos em grão;
1 dl de vinho branco;
1 colher (de chá) de fermento em pó;
1 dl de azeite;
Sal e pimenta acabada de moer q.b.;
Azeite para untar.



Preparação:

Mergulhe a acelga em água a ferver, retire e passe-a por água fria e deixe escorrer bem. Ligue o forno a 200°C, unte uma forma com azeite. Numa tigela misture a farinha com o fermento, tempere de sal e pimenta acabada de moer. Junte os ovos, o vinho, o azeite e bata bem até ficar uma massa lisa. Junte o queijo, as azeitonas, os cominhos, a salsa e por último a acelga. Misture bem e deite na forma. Leve ao forno durante 45 minutos desenforme e sirva morno ou frio decorado a gosto.