

Tarte de Espinafres e Requeijão

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

6 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 45 Minutos

Ingredientes:

2 embalagens de Espinafres

VITACRESS;

10 folhas de brik;

300 g de requeijão;

6 fatias de salmão fumado;

30 g de amêndoa laminada;

50 g de manteiga derretida;

1 pitada de noz-moscada;

Sal e pimenta q.b..



Preparação:

Coza os Espinafres VITACRESS em água temperada de sal, durante 5 minutos e escorra-os. Pincele 5 folhas de brik com manteiga e forre com elas uma forma em louça que possa ir ao forno. Disponha sobre elas metade dos espinafres e espalhe. Barre-as com o requeijão esmagado. Tempere de sal, pimenta e noz-moscada, cubra com as fatias de salmão e termine com os restantes espinafre. Pincele as restantes folhas de brik com manteiga e coloque-as sobre os espinafres de uma forma irregular, deixando-os bem cobertos. Polvilhe com a amêndoa e leve ao forno pré aquecido a 180°C, durante 25 minutos. Retire e sirva de imediato.