



Prato principal leve

Tarte Rápida de Atum e Queijo



Ingredientes

1. 1 pacote de massa quebrada
2. 1 cebola pequena
3. azeite q.b
4. 2 latas de atum escorrido
5. 4 ovos
6. 200ml de natas
7. sal e pimenta q.b
8. oregãos q.b
9. 150g queijo ralado q.b

Tempo: Aproximadamente 40 minutos

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Picar a cebola, colocar azeite e deixar refugar
2. Depois da cebola ficar dourada, juntar o atum
3. Bater os ovos, juntar as natas e misturar tudo
4. Colocar o atum na forma e juntar os ovos
5. Adicionar o queijo, sal e oregãos e levar ao forno a 180º durante 25 a 30 minutos



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=Ev-AK1KVHb4>