

carne



Tarte de Frango com Espinafres

ingredientes

Para 4 pessoas

- . 400g de frango cozido e desfiado
- . 1 cebola
- . Azeite
- . 250g de cogumelos laminados
- . 200g de espinafres
- . 200ml de natas
- . massa folhada

preparação

Pique a cebola e refogue-a no azeite até ficar transparente.

Junte o frango desfiado e os cogumelos. Tape e deixe apurar um pouco.

Junte os espinafres cozidos e as natas e deixe apurar durante alguns minutos.

Pré-aqueça o forno a 180°C (temperatura média).

Forre uma tarteira com a massa folhada e deite o preparado. Leve ao forno até a massa folhada estar cozida.

