

TARTE DE LEGUMES SALTEADOS

INGREDIENTES:

- 1 Embalagem de mistura de legumes
- 1 Rolo de massa folhada fresca
- 2 Iogurtes naturais
- 4 Ovos
- 2 Colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 Colher (café) de sal
- Pimenta q.b.
- 3 dl de leite

PREPARAÇÃO:

Abra a embalagem de mistura de legumes e coloque o conteúdo numa frigideira. Leve ao lume a saltear, mexendo de vez em quando, até que todo o líquido evapore. Retire do lume e deixe arrefecer.

Ligue o forno a 180° C. Forre uma tarteira com a massa folhada fresca, pique o fundo com um garfo e recheie com os legumes salteados.

Misture os iogurtes com os ovos e a farinha de trigo. Tempere com sal e pimenta e mexa bem. Adicione o leite em fio, mexendo sempre.

Regue os legumes com esta mistura e leve ao forno durante 40 minutos. Retire, desenforme e sirva a tarte morna ou fria.