

Tarte de frango e espargos



Ingredientes: 1 pack de espargos de conserva
1 unidade de base de massa quebrada
2 unidade de pacotes de natas
2 unidade de peitos de frango
100 grama de fiambre
0 unidade de queijo mussarela
0 unidade de alho francês
0 unidade de azeite
0 unidade de cebola

Instruções de preparação:

1. Cozinhar os peitos de frango e depois de estar cozido desfiar. 2. Numa frigideira refogar a cebola no azeite até esta estar douradinha; juntar o frango, os espargos cortados, o fiambre e as natas. 3. Deixar refogar mais um pouco (2 a 3 minutos) mas mexendo sempre. 4. Por fim, colocar o preparado na forma já com a massa, colocar o queijo por cima e levar ao forno até dourar.

Sugestões Adicionais: