

## Tarte de atum e queijo



Ingredientes: 0 totaste de massa folhada  
2 unidade de cebolas  
4 lata de atum  
1 embalagem de natas  
6 unidade de ovos  
0 totaste de sal & pimenta  
0 totaste de queijo mozzarella (às tiras)

### Instruções de preparação:

Estenda a massa folhada e cubra um pirex com ela. Corte a cebola em rodela finas e coloque no pirex. Por cima coloque o atum bem desfiado. Numa tigela à parte, bata os ovos e as natas. Tempere a mistura com sal e pimenta. Deite a mistura sobre o atum. Polvilhe com o queijo mozzarella. Leve ao forno até dourar. Sirva com acompanhamento a gosto, e uma boa salada.

Sugestões Adicionais: