

# Tarte de Espinafres e requeijão

VITACRESS™

*O melhor em folhas jovens e inteiras™*

6 Pessoas  
Fácil  
Económico  
45 Minutos

## Ingredientes:

2 embalagens de Espinafres VITACRESS  
10 folhas de brik  
300 g de requeijão  
6 fatias de salmão fumado  
30 g de amêndoa laminada  
50 g de manteiga derretida  
1 pitada de noz-moscada  
Sal e pimenta q.b.

## Preparação:

Coza os Espinafres VITACRESS em água temperada de sal, durante 5 minutos e escorra-os.

Pincele 5 folhas de brik com manteiga e forre com elas uma forma em louça que possa ir ao forno. Disponha sobre elas metade dos espinafres e espalhe. Barre-as com o requeijão esmagado. Tempere de sal, pimenta e noz-moscada, cubra com as fatias de salmão e termine com os restantes espinafre.

Pincele as restantes folhas de brik com manteiga e coloque-as sobre os espinafres de uma forma irregular, deixando-os bem cobertos. Polvilhe com a amêndoa e leve ao forno pré-aquecido a 180°C, durante 25 minutos. Retire e sirva de imediato.

