

## Tarte de Vita

**VITACRESS**™

*O melhor em folhas  
jovens e inteiras™*

Um prato rápido e leve e saboroso com a nossa salada **VITA**.

### **Ingredientes:**

- 1 embalagem de 250g, de VITA VITACRESS
- 1 embalagem de massa folhada
- 3 cebolas "échalottes"
- 3 ovos
- 1 pacote de natas
- 75g de queijo cortado aos cubos
- sal, pimenta e noz moscada



### **Preparação:**

1. Estenda a massa folhada, e utilize-a para revestir uma tarteira previamente untada com margarina.
2. Leve a Vita a cozer durante 2 minutos em água a ferver salgada, e depois, deixe escorrer.
3. Bata os ovos, e adicione as natas. Junte as "échalottes" cortadas às tiras, a Vita, e os cubos de queijo. Tempere a gosto.
4. Disponha o preparado anterior sobre a massa folhada, e leve ao forno a 220° C, durante 25 minutos.

Pessoas: 4