



Tortinhas de Espinafre e Mussarela

Ingredientes:

Espinafre

½ maço

Mussarela

80 gramas

Noz moscada

½ colher (café)

Sal e Pimenta

a gosto

Ovo

½ unidade

Massa para pastel

1 unidade

Azeite em spray

quantidade necessária

Modo de Preparo

Lave o espinafre e coloque-o no BigCheff. Cozinhe por 2 minutos, no final do cozimento retire o espinafre e escorra. Unte com azeite uma massa de pastel e forre a base do BigCheff. Faça vários furos com o garfo na massa e cozinhe por 1 minuto na potência máxima. Pique o espinafre e a mussarela e misture com o resto dos ingredientes, Recheie a torta e cozinhe na potência máxima por 2 minutos. Pode-se substituir o espinafre fresco por congelado.

Dica: Adicione 2 colheres de molho branco ao recheio.

