

# QUICHE DE ATUM



## INGREDIENTES

- 1 UN. DE MASSA QUEBRADA (USEI A DE COMPRA)
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 5 OVOS INTEIROS
- 1 PACOTE DE NATAS LIGHT PARA COZINHAR
- 1 LATA DE ATUM EM AZEITE
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 6 A 8 TOMATE CEREJA
- SAL, PIMENTA E AZEITE Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Colocar a massa quebrada numa tarteira, picar o fundo com um garfo e reservar.
2. Na taça, com a lâmina picadora, picar a cebola e o alho na V.11, 20 segs. Trocar a lâmina picadora pelo acessório misturador, juntar o azeite e programar Slow Cook P1 (5 min).
3. Adicionar os cogumelos e refogar na V. 2, 100°, 7 min, a faltar 2 minutos acrescentar o atum escorrido. Retirar da taça e reservar.
4. Entretanto (sem lavar a taça) trocar o acessório misturador pelo batedor e adicionar as natas, os ovos, o sal e a pimenta e bater tudo na V.7, 2 min.
5. Colocar o preparado de cogumelos e atum sobre a massa quebrada e deitar por cima o preparado das natas e ovos. Por fim colocar o tomate cereja (partido ao meio) por cima.
6. Levar ao forno previamente aquecido a 200°, durante 20 a 25 min.