TARTE DE CURGETES E FETA

Ingredientes

Por 1 torta

Massa de tarte

1 cebola ralada

4 curgetes (1 kg)

1 punhado de folhas de hortelã

3 ovos

10cl de natas líquidas

200g de queijo feta esfarelado

Passos

1. Cozinhe as cebolas numa panela até elas ficarem translúcidas.
2. Adicione as curgetes e depois a hortelã e o alho picados. Tempere e cozinhe durante 15 minutos em lume médio sem tampa, mexendo de vez em quando.
3. Numa taça, bata os 3 ovos com as natas e acrescente cerca de 2/3 do queijo feta em pedaços pequenos.
4. Coloque a massa da tarte na forma. Depois adicione as curgetes e despeje o preparado líquido por cima. Por último, polvilhe o resto do queijo feta esfarelado por cima.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 40 minutos.