TORTA DE BATATA-DOCE E ESPINAFRE

45 minutos - PORÇÕES

INGREDIENTES

- **30 ml de azeite**
- **4 batatas-doces médias**
- **½ cebola,** picada fino
- **2 dentes de alho grandes,** picados
- **2 ovos** batidos
- **150 g de folhas frescas** (couve, espinafre, rúcula)
- **½ xícara de iogurte natural**
- **125 g de queijo feta**
- **Sal e pimenta** a gosto

PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C.
2. Descasque e corte 2 batatas-doces no sentido do comprimento (cerca de ½ cm de largura). Corte as outras duas em rodelas.
3. Adicione o óleo à frigideira e aquecer em fogo médio-alto. Coloque as rodelas de batata-doce na frigideira. Frite dos dois lados até ficarem macias.
4. Retire e coloque sobre papel toalha. Repetir o processo até todas as batatas-doces estarem cozidas.
5. Na mesma frigideira, junte as cebolas e o alho e doure. Em seguida, junte os legumes e salteie. Coloque-os numa tábua de cortar e pique finos.
6. Coloque os legumes cozidos numa tigela média, adicione os demais ingredientes e misture.
7. Forre uma forma de fundo removível com a batata-doce cozida. Em seguida, coloque a mistura de espinafres.
8. Coloque no forno pré-aquecido e asse por 30-40 minutos.
9. Depois de cozida, passe uma faca levemente entre a borda da forma e a batata-doce. Retire os lados da forma com cuidado.
10. Sirva quente