

TORTA DE CARNE

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

500g de batata
0,5 l de leite
3 colheres de sopa de farinha
75g de manteiga
3 ovos
Manteiga para untar
2 cebolas picadas
2 dentes de alho picados
400g de carne de vaca picada

60g de bacon picado
50g de margarina
Salsa picada q.b.
3 colheres de sopa de polpa de tomate
2 colheres de sopa de farinha
1 chávena de chá de água
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.
1 cubo de caldo de carne



PREPARAÇÃO

Numa panela com água, tempere com sal e coloque as batatas a cozer durante 30 minutos.
Unte um tabuleiro de ir ao forno com. Forre o tabuleiro com papel vegetal e unte novamente com manteiga.
Num tacho, leve ao lume a margarina e deixe aquecer. Junte a cebola, os alhos e deixe refogar. Ao refogado, junte o bacon, a carne picada e tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Mexa e junte a polpa de tomate.
Mexa e deixe fritar durante 3 minutos. Passado os 3 minutos, junte o cubo de caldo de carne e a água. Mexa e deixe ferver 3 minutos.
Passado os 3 minutos junte a salsa e a farinha. Envolva bem e quando começar a borbulhar desligue o lume.
Depois da batata cozida, faça puré.
Corte a manteiga em pedacinhos para dentro de

uma tigela.
Junte o puré. Misture bem até a manteiga ficar bem envolvida no puré.
Dissolva a farinha no leite.
Parta os ovos e junte as gemas ao puré. Envolva bem. Coloque as claras num recipiente à parte.
Depois dos ovos bem misturados, junte aos poucos a farinha e o leite e tempere com pimenta e noz-moscada.
Bata as claras em castelo.
Junte o puré às claras aos poucos e envolvendo bem.
Coloque o preparado no tabuleiro e leve ao forno durante 20 minutos nos 200°.
Depois de cozida, retire do forno e vire sobre um pano.
Espalhe a carne por cima da torta e no final enrole o pano.
Depois da torta enrolada, sirva numa travessa acompanhada de uma salada a gosto.

Custo: 4.50 € ; Custo por pessoa: 1.12 €

<http://www.saborintenso.com/f16/torta-carne-913/>