

Tarte de Frango com Cogumelos e Bacon

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

1 base de massa folhada para tartes
1 peito de frango com 400g
125g de bacon cortado em cubinhos
300g de cogumelos frescos laminados
2 colheres de sopa de azeite
1 dente de alho picado
1 colher de sopa bem cheia de folhinhas de tomilho fresco
5 ovos
200 ml de natas
500 ml de leite
1 colher de sopa bem cheia de farinha de trigo sem fermento
Noz-moscada q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.

Para o Caldo:



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos

Custo: 8.00 € | Custo por fatia: 0.67 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/tarte-frango-cogumelos-bacon-42931/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal e pimenta. Junte a cebola, o alho, o raminho de salsa, o raminho de cebolinho, o louro e a cenoura picada. Mexa e logo que comece a ferver, junte o peito de frango. Tape e deixe cozer durante 25 minutos.
2. Depois do frango cozido, retire-o com um garfo para um prato e deixe arrefecer. Para receitas futuras, pode reservar o caldo de frango coado, dividido por caixas ou cuvettes de gelo e armazenado no frigorífico ou congelador.
3. Numa frigideira leve ao lume o azeite, o alho picado e o bacon. Deixe saltear até que o bacon fique frito. Adicione os cogumelos. Tempere com sal e pimenta. Por fim, junte as folhinhas de tomilho. Salteie em lume forte até que os cogumelos percam a água.
4. Entretanto, parta os ovos para uma tigela. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Junte a farinha e bata muito bem com uma vara de arames até que tudo fique bem misturado.
5. Adicione as natas e o leite. Bata mais um pouco até que fique homogéneo.
6. Depois do frango frio, limpe de peles e de ossos e desfie a carne. Misture bem o frango com os cogumelos e o bacon.
7. Numa tarteira com 32 cm de diâmetro e fundo amovível, estenda a massa e acalque bem. Espalhe a mistura da carne com os cogumelos e regue tudo com o líquido preparado anteriormente.
8. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C, apenas com a resistência inferior e coloque a tarteira junto a esta, para que a massa fique bem cozida por baixo. Deixe cozinhar aproximadamente 40 minutos, até que a tarte fique lourinha.
9. Depois da tarte cozida, retire. Deixe repousar 3 minutos antes de desenformar. Depois de desenformada está pronta a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!