

TARTE DE MARISCO

INGREDIENTES PARA 8 FATIAS

- 1 base de massa folhada para tarte
- 200g de miolo de camarão cozido
- 200g de miolo de mexilhão cozido
- 7 delicias do mar
- 4 ovos
- 1 colher bem cheia de sopa em pó de marisco
- 400 ml de leite
- 200 ml de natas
- 1 colher de sopa de salsa bem picadinha
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- Noz-moscada q.b.



PREPARAÇÃO

Coloque a base da massa folhada numa tarteira e acalque bem.
No fundo da tarte, espalhe o mexilhão e o camarão.
Parta os ovos e coloque-os na liquidificadora.
Junte a sopa de marisco.
Tempere com um pouco de sal, pimenta e noz-moscada.
Junte o leite e as natas.
Bata tudo muito bem.
Junte a salsa picada e mexa.
Coloque o preparado na tarteira.
Por fim, espalhe as delicias do mar por cima.
Leve a tarte a cozer em forno pré-aquecido nos 170° cerca de 30 minutos.
Depois de cozida e desenformada está pronta a servir.
Sirva a tarte quente ou fria acompanhada por uma salada.

Custo: 8.50 € ; Custo por fatia: 1.06 €

<http://www.saborintenso.com/f25/tarte-marisco-2040/>