

TARTE DE ERVILHAS COM LINGUIÇA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

1 base de massa quebrada para tarte
400g de ervilhas congeladas
180g de linguiça cortada em rodelas
40g de margarina
1 cebola picada
4 ovos
0,5 l de leite
1 colher de sopa de farinha
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal.
Junte as ervilhas e deixe cozer durante 12 minutos.
Depois de cozidas, escorra as ervilhas.
2. Numa frigideira, leve ao lume a margarina e a cebola.
Deixe refogar um pouco.
Junte a linguiça e as ervilhas.
Salteie um pouco.
3. Parta os ovos para uma tigela.
Tempere com um pouco de sal e pimenta.
Junte a farinha e bata até tudo ficar misturado.
Adicione o leite e misture bem.
4. Espalhe a massa numa tarteira com fundo amovível e aconchegue bem.
5. Espalhe por igual as ervilhas e a linguiça por cima da massa.
Por fim, espalhe o líquido.
6. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer durante 35 minutos.
Depois de cozida, desenforme e sirva.

Custo: 3.70 € ; Custo por fatia: 0.37 €

<http://www.saborintenso.com/f25/tarte-ervilhas-linguica-12960/>

www.saborintenso.com