

TARTE DE CARNE E BACON

INGREDIENTES PARA 10 FATIAS

1 base de massa quebrada para tarte
350g de carne de vaca picada
150g de bacon fatiado cortado em tirinhas
150g de queijo emmental ralado
40g de margarina
1 cebola média picada
2 dentes de alho picados
4 ovos
500 ml de molho béchamel
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 8.00 € | Custo por fatia: 0.80 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/tarte-carne-bacon-26893/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira, leve ao lume a margarina, a cebola e os alhos. Mexa e deixe refogar ligeiramente. Junte a carne. Tempere com sal e pimenta. Mexa até que a carne fique soltinha e frita.
2. Numa outra frigideira, leve ao lume o bacon. Deixe fritar bem.
3. Junte o molho béchamel com os ovos partidos. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Bata com uma vara de arames até que tudo fique bem misturado.
4. Estenda a massa numa tarteira (30 cm) com fundo amovível. Por cima, espalhe a carne, o bacon e o queijo. Por fim, regue tudo com o molho.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 190º e deixe cozer entre 25 a 30 minutos. Depois da tarte cozida e douradinha, retire. Depois de desenformada, está pronto a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!