

TARTE DE MORCELA DE ARROZ E CEBOLA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

1 base de massa folhada para tarte
50g de manteiga
550g de cebolas cortadas em rodela meia lua
1 morcela de arroz com 250g cortada em rodela
150g de queijo flamengo ralado
3 ovos
200 ml de natas light
200 ml de leite
Sal q.b.
Noz-moscada q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 6.50 € | Custo por pessoa: 0.65 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/tarte-morce-la-arroz-cebola-36489/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume a manteiga e a cebola.
Mexe, tape e deixe cozinhar em lume brando até que a cebola fique refogada.
2. Parta os ovos para uma tigela.
Junte as natas e o leite.
Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.
Bata bem com uma vara de arames.
Junte metade do queijo e misture.
3. Numa tarteira com fundo amovível e 30 cm de diâmetro, estenda a massa e acalque bem.
No fundo, espalhe a cebola e por cima, espalhe as rodela de morcela.
Verta o líquido por cima.
Por fim, polvilhe com o restante queijo ralado.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer aproximadamente 30 minutos.
Depois da tarte loirinha, retire.
Depois de desenformada está pronta a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com