

TARTE DE BACON À FLORENTINA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 50 MINUTOS

1 base de massa folhada para tarte
1 molhinho de espinafres arranjados e lavados
185g de cogumelos de conserva laminados e escorridos (lata de 355g)
200g de bacon cortado em cubinhos
200g de queijo flamengo cortado em cubinhos
60 ml de azeite
1 dente de alho picado
4 ovos
200 ml de natas
200 ml de leite
1 colher de sopa de farinha
1 colher de chá de mostarda
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o azeite, o alho, o bacon e as folhas de espinafres. Tempere com sal e deixe cozinhar lentamente até as folhas ficarem murchas.
2. Junte os cogumelos, mexa e cozinhar em lume médio, até secar totalmente a água.
3. Parta os ovos para uma tigela, junte a mostarda, tempere com sal e pimenta. Bata com a batedeira, e acrescente, a farinha, as natas e o leite. Bata até tudo ficar bem misturado.
4. Forre com a massa folhada uma tarteira com fundo amovível. Espalhe por cima das massa a mistura dos espinafres e o queijo. Encha a tarteira com o creme.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180º aproximadamente 30 minutos. Depois da tarte cozida, desenforme e sirva.

Custo: 8.00 € ; Custo por fatia: 1.00 €

<http://www.saborintenso.com/f25/tarte-bacon-florentina-6087/>

www.saborintenso.com