

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 arrançados 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 da massa a mistura dos espinafres e o queijo. Encha a tarteira com o creme.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° 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