

TARTE DE BACALHAU COM ALHO FRANCÊS E PIMENTO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

1 base de massa folhada para tartes
1 lombo de bacalhau demolhado em água fria
2 partes brancas de alho francês
cortadas em rodela finas
120g de chouriço de carne cortado em cubinhos
Meio pimento vermelho grande
cortado em cubinhos
Salsa picada
70g de rodela de azeitonas pretas
2 colheres de sopa de azeite
4 ovos
250 ml de leite
200 ml de natas
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 10 minutos
Custo: 7.50 € | Custo por pessoa: 0.63 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/tarte-bacalhau-alho-frances-pimento-40950/>

PREPARAÇÃO

1. Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie.
2. Numa frigideira leve ao lume o azeite e o alho francês.
Mexe e deixe refogar até que o alho francês amoleça.
3. Ao alho francês adicione o pimento e o chouriço.
Deixe saltear em lume forte durante 1 minuto.
Passado 1 minuto, adicione o bacalhau desfiado e salteie tudo muito bem.
4. Por fim, junte as rodela de azeitonas e a salsa picada.
Misture tudo muito bem.
Depois de tudo bem refogado, retire do lume.
5. Parta os ovos para uma tigela.
Junte as natas e o leite.
Tempere com umas pedrinhas de sal e pimenta.
Mexe muito bem com uma vara de arames até que tudo fique bem misturado.
6. Estenda a massa numa tarteira com 30 cm de diâmetro e fundo amovível.
Acalaque bem.
Por cima da massa, espalhe bem o recheio.
Regue tudo com o molho.
7. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer durante 45 minutos.
Depois da tarte loirinha e bem cozida, retire e desenforme.
E 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