

Tarte de Alho Francês com Cogumelos e Bacon

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

1 base de massa quebrada para tartes
A parte branca de 2 alhos franceses cortada em rodela finas
250g de cogumelos frescos laminados
200g de bacon cortado em cubinhos
200g de queijo flamengo ralado
4 ovos
400 ml de leite
200 ml de natas
Sal
Pimenta preta
Noz-moscada
Azeite



Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f25/tarte-alho-frances-cogumelos-bacon-43135/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira, leve ao lume um fio de azeite.
Quando estiver quente, junte o bacon e deixe saltear até que fique lourinho.
Depois de salteado, retire o bacon com uma escumadeira para uma tigela.
2. Na gordura que ficou, junte o alho francês e salteie um pouco.
Quando o alho francês começar a amolecer, junte os cogumelos e salteie tudo até que os legumes percam a água.
Depois de tudo bem refogado, junte novamente o bacon e misture tudo.
Retire do lume e reserve.
3. Parta os ovos para uma tigela.
Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.
Junte as natas e o leite.
Mexa muito bem com uma vara de arames até que tudo fique bem misturado.
4. Caso a massa quebrada seja caseira, polvilhe a bancada com um pouco de farinha e estenda a massa.
Numa tarteira com 32 cm de diâmetro e fundo amovível, estenda a massa.
Caso a massa seja caseira, forre-a previamente com um pouco de papel vegetal e untado com manteiga.
Acalque bem a massa e corte o excesso.
5. Por cima da massa, espalhe o refogado do alho francês com os cogumelos.
Por cima, espalhe o queijo e por fim, verta o líquido.
Com uma colher, espalhe tudo muito bem.
6. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozinhar entre 50 minutos a 1 hora.
Quando a tarte estiver bem cozida e lourinha, retire-a e desenforme.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!