

TARTE DE SALSICHAS FRESCAS E BRÓCOLOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

370g de massa quebrada
260g de raminhos de brócolos cortados ao meio
500g de salsichas frescas de aves
3 ovos
500 ml de molho béchamel magro
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
Sal q.b.
Noz-moscada q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora
Custo: 7.00 € | Custo por pessoa: 0.58 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/tarte-salsichas-frescas-brocolos-39892/>

PREPARAÇÃO

1. Polvilhe a bancada com farinha e estenda a massa.
Enrole a massa no rolo e estenda-a por cima de uma tarteira com 32 cm de diâmetro.
Acalque bem e retire o excesso de massa com uma faca.
 2. Coza os brócolos em vapor durante 8 minutos.
Para quem não tem utensílios próprios para cozer a vapor, numa panela com um pouco de água a ferver, coloque um escorredor metálico que caiba dentro da panela, sem tocar na água.
No escorredor coloque os brócolos e tempere-os com umas pedrinhas de sal.
Tape muito bem o escorredor com duas folhas de alumínio e deixe cozinhar a vapor durante 8 minutos.
 3. Entretanto, grelhe as salsichas de ambos os lados sem deixar passar muito.
Retire-as para um prato.
 4. Passado os 8 minutos, retire as folhas de alumínio com muito cuidado para não se queimar.
 5. Parta os ovos para uma tigela.
Junte o molho béchamel.
Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.
Bata um pouco com uma vara de arames até que fique um creme homogéneo.
 6. Corte as salsichas em rodela.
Na tarteira, espalhe os brócolos e as rodela de salsichas.
Regue tudo com o molho.
Polvilhe com o queijo ralado.
 7. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer aproximadamente 40 minutos.
Depois da tarte cozida e loirinha, retire-a e sirva.
- 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