

Tarte de Tomate com Cogumelos e Mozzarella

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

1 base de massa quebrada para tarte
1 dente de alho picado
3 colheres de sopa de polpa de tomate
3 colheres de sopa de azeite
150g de cogumelos laminados
75g de bacon fatiado cortado em tirinhas
3 tomates médios cortados em rodela finas
250g de queijo mozzarella fresco cortado em rodela finas
Folhas de orégãos secas
Sal q.b.



Tempo de preparação: 50 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/tarte-tomate-cogumelos-mozarela-43069/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira pequena, leve ao lume uma colher de sopa de azeite, metade do alho e a polpa de tomate. Mexa, tempere com umas pedrinhas de sal e retire.
 2. Numa outra frigideira, leve ao lume uma colher de sopa de azeite, o restante alho e o bacon. Mexa e deixe aquecer bem. Adicione os cogumelos e salteie tudo até que estes percam a água.
 3. Estenda a massa num tabuleiro de ir ao forno. Coloque a polpa de tomate por cima da massa e passe com um pincel para espalhar bem. Por cima, coloque as rodela de tomate e tempere cada rodela com um pouco de sal e de azeite. Por cima de cada rodela de tomate, coloque uma rodela de queijo mozzarella. Espalhe por igual, os cogumelos salteados. Por fim, polvilhe tudo com bastantes folhas de orégãos.
 4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C. Deixe cozinhar apenas com a ventoinha e a grelha inferior, aproximadamente 40 minutos.
 5. Quando o tomate perder a água toda e a massa esteja estaladiça, retire do forno e sirva de imediato.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!