

Tarte de Carne Assada e Pimentos

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

1 base de massa para tarte
300g de carne assada cortada em tiras
1 pimento verde
1 pimento vermelho
1 cebola cortada em rodela meia lua finas
4 colheres de sopa de rodela de azeitonas pretas
4 ovos
125 ml de molho de carne assada
250 ml de leite
200 ml de natas light
Azeite
Sal
Pimenta



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-carne-assada-pimentos-43105/>

PREPARAÇÃO

1. Asse os pimentos no forno pré-aquecido nos 200°C durante 30 minutos. Caso prefiram, podem grelhar os pimentos.
 2. Polvilhe a bancada com um pouco de farinha e estenda a massa. Caso optem por uma massa de compra, basta desenrolar da embalagem. Forre uma tarteira antiaderente, com fundo amovível e 32 cm de diâmetro com a massa. Acalque e retire o excesso.
 3. Numa frigideira, leve ao lume um fio de azeite e salteie a cebola. Logo que a cebola amoleça, retire do lume.
 4. Retire a pele e as sementes aos pimentos e corte-os em fatias finas.
 5. Numa tigela, coloque os ovos e com uma vara de arames, bata um pouco. Junte o leite, as natas e o molho da carne assada. Tempere com pimenta e um pouco de sal. Misture muito bem com a vara de arames.
 6. Na tarteira, espalhe no fundo, metade dos pimentos, a carne assada, a cebola, os restantes pimentos e por fim, as rodela de azeitonas pretas. Verta o líquido.
 7. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe cozinhar aproximadamente 50 minutos. Depois da tarte bem cozida e lourinha, retire-a.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!