

TARTE DE BACALHAU COM NATAS

INGREDIENTES PARA 10 FATIAS

1 base de massa folhada para tarte
2 postas de bacalhau
700 ml de leite
100 ml de azeite
2 cebolas cortadas em rodelas meia-lua
2 dentes de alho picados
4 ovos
1 colher de sopa de farinha bem cheia
200 ml de natas
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Louro em pó q.b.
Noz-moscada q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume o leite e o bacalhau.

Deixe cozer durante 10 minutos.

Vire as postas e deixe cozer mais 10 minutos.

Depois de cozido, retire o bacalhau para um prato e deixe arrefecer.

Coe o leite e se necessário acrescente mais até prefazer 500 ml. Deixe arrefecer.

Limpe o bacalhau de peles e espinhas e desfie-o em lascas grossas.

2. Num tacho leve ao lume o azeite, a cebola e os alhos.

Deixe refogar lentamente para não queimar.

Junte o bacalhau, mexa e deixe cozinhar durante 1 minuto.

Junte as natas, mexa e tempere com pimenta, louro em pó e noz-moscada.

Mexa e deixe cozinhar em lume brando durante 3 minutos.

Apague o lume.

3. Junte ao leite os ovos e misture.

Junte a farinha e misture muito bem.

Tempere com pimenta e sal caso o bacalhau não seja muito salgado.

Mexa.

Misture o leite com o bacalhau e envolva tudo.

4. Estenda a massa numa tarteira com fundo amovível.

Coloque o recheio sobre a massa.

5. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° cerca de 45 minutos.

Depois de cozida e desenformada está pronta a servir.

Custo: 7.00 € ; Custo por fatia: 0.70 € | Tempo total de preparação: 90 minutos

<http://www.saborintenso.com/f17/tarte-bacalhau-3638/>