

TARTE DE BACALHAU COM NATAS

www.saborintenso.com

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.
Mexe 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.
Mexe.
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/agrioes-725/>

www.saborintenso.com