



Tarte de Bacalhau By Lourenço Ortigão



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 Emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 1 Emb. de massa quebrada
- 1 Cebola pequena picada
- 1 Alho picado
- 1/2 Pimento vermelho ou laranja cortado em cubos
- 1/2 molho de folhas de espinafres
- 200ml de natas
- 4 Ovos
- q.b. Pimenta

Preparação

Numa frigideira colocar um fio de azeite e refogar a cebola e o alho. Juntar o Bacalhau Desfiado Pescanova e os cubos de pimentos e cozinhar durante cerca de 5 minutos.

Adicionar as folhas de espinafres e cozinhar mais um pouco. Coar a mistura se for o caso de ter excesso de água.

Numa taça bater as natas com os ovos e temperar com pimenta a gosto. Reservar.

Forrar uma forma de tarte com a massa quebrada, deitar por cima a mistura de bacalhau e espinafres. Juntar a mistura de natas e ovos por cima do Bacalhau.

Levar ao forno, pré-aquecido a 180°C durante cerca de 30 minutos.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g