

TARTE DE DELÍCIAS DO MAR

INGREDIENTES:

2 Alhos francesas
4 Colheres (sopa) de azeite
1 Colher (café) de sal
Pimenta q.b.
1 Embalagem de palitos do mar
1 Rolo de massa folhada
5 Ovos
2 dl de leite magro
2 dl de natas
50 g de queijo mozzarella ralado

PREPARAÇÃO:

Corte os alhos franceses em rodelas finas, lave-as e deixe-as escorrer.

Leve ao lume um tacho com o alho-francês, junte o azeite e deixe cozinhar durante 10 minutos., mexendo de vez em quando, até que toda a água evapore. No final, tempere com sal e pimenta.

Abra a embalagem de palitos do mar, corte-os aos pedaços e reserve-os.

Ligue o forno a 180° C. Forre uma tarteira com a massa folhada, pique o fundo com um garfo, e espalhe dentro os pedaços de palitos do mar e a mistura do alho francês.

Bata os ovos com o leite magro e as natas. Tempere com sal e pimenta, mexa bem e verta na tarteira. Polvilhe com o queijo mozzarella ralado e leve ao forno, durante 40 minutos. Retire, desenforme e sirva a tarte quente ou morna.