

TARTE DE BACON EXTRA TIRITAS E CEBOLA

6 PESSOAS

PARA A BASE:

Farinha (200g)

Manteiga (100g)

Sal (5g)

Água gelada (60ml)

PARA O RECHEIO:

Bacon Extra Tiritas Primor (150g)

Cebola (400g)

Manteiga (20g)

Azeite (20g)

Ovo 1 unidade

Gema 1 unidade

Leite (125 ml)

Natas (125 ml)

Sal q.b.

Pimenta q.b.

Noz moscada q.b.

Salsa picada

PREPARAÇÃO

Para a base da tarte (opcionalmente pode-se comprar a base já preparada):

Juntar a farinha com o sal numa taça. Cortar a manteiga em cubos pequenos e juntar à farinha com a ponta dos dedos até ficar com aparência de areia molhada.

Juntar a água e amassar a massa até ficar homogênea. Cobrir a massa e levar ao frigorífico 30 minutos.

Para o recheio:

Descascar e cortar as cebolas em meia-lua.

Aquecer o azeite numa frigideira e juntar o Bacon Extra Tiritas Primor. Deixar alourar em lume brando até ganhar cor. Retirar o Bacon Extra Tiritas Primor e reservar.

Juntar a manteiga à frigideira e saltear a cebola em lume brando até caramelizar. Retirar a massa do frio e estendê-la sobre o fundo de uma tarteira. Levar ao forno a 200° C cerca de 10 minutos.

Entretanto juntar o ovo, a gema, o leite e as natas numa taça. Temperar com sal, pimenta e noz-moscada e mexer sem bater. Retirar a tarte do forno, colocar a cebola e o Bacon Extra Tiritas Primor no fundo da tarte e cobrir com o preparado líquido. Levar a tarte ao forno a 160° C cerca de 30 minutos. Servir quente ou frio acompanhado por salada de alface.

by chef Nuno Inverneiro

Bacon Extra Tiritas Primor

