

TARTE DE LEGUMES



Ingredientes:

- 2 rolos de massa quebrada
- 1 alho francês grande
- 2 tomates maduros
- 2 latas pequenas de cogumelos
- 1 tira de pimento vermelho
- pimenta q.b
- sal q.b
- azeite q.b
- 4 ovos inteiros
- 50g de bacon
- 1 pacote de natas

Preparação:

Comece por lavar e cortar os legumes. Coloque uma frigideira com azeite a aquecer no fogão.



Introduza o bacon, a seguir o alho francês e deixe refogar um pouco. De seguida os outros legumes, tempere com sal e pimenta a seu gosto.



Molho:

Numa bacia coloque e bata 4 ovos inteiros, de seguida adicione 1 pacote de natas e tempere com sal e pimenta a seu gosto.



Forre uma tarteira com um rolo de massa quebrada e pique o fundo com um garfo. De seguida coloque os legumes estufados e regue-os com o molho.

Com uma parte da massa faça tiras e decore.



Leve ao forno a 180º durante a 20 a 30 minutos.