

TARTE FOLHADA DE QUEIJO, LINGUIÇA E PIMENTO PADRON



INGREDIENTES

- 1 OVO
- MASSA FOLHADA RETANGULAR
- 4 LINGUIÇAS PICANTES
- PIMENTO PADRON
- 100G DE NATAS
- 100G DE QUEIJO FLAMENGO
- 2 COLHERES DE SOPA CHEIAS DE QUEIJO QUARK
- 1 COLHER DE SOPA DE FARINHA TIPO MAIZENA
- ALHO E OREGÃOS

CONFEÇÃO

1. Assar previamente as linguiças na Actifry durante 5 min, secar com papel absorvente e reservar.
2. Separadamente preparar o recheio de queijo, juntado as natas, o queijo flamengo, queijo quark, farinha, alho e oregãos, deixar ferver e mexer até aspeto homogéneo.
3. Cobrir a base do cesto com a massa folhada necessária para cobrir a base do cesto, cozinhar durante 10 min e guardar a restante massa para depois.
4. Recheiar a massa folhada cozida com a linguiça cortada em rodelas e o recheio de queijo preparado.
5. Colocar por cima do recheio tiras de pimento padron e cobrir com a restante massa folhada cortada em tiras.
6. Opcionalmente, também pode salpicar com sementes de sésamo.
7. Pincelar com ovo e deixar 10 min.