



Tarte de Bacalhau em Massa Filo

tarte de bacalhau em massa filo

45 min | ★★★ | Prato Principal

para 8 pessoas

ingredientes

2 postas do lombo de bacalhau demolhado

Água

1 folha de louro

2 cebolas

4 dentes de alho

40 g de Becel Cozinha

200 g de alho francês

1 colher de açafrão das Índias

1 colher de sopa de canela em pó

Coentros picados

100 g de amêndoa laminada

1 ovo

6 folhas de massa filo

Açúcar em pó

Canela

modo de preparação (para 8 porções)

para tarte de bacalhau em massa filo

1. Coza as postas de bacalhau em água temperada com a folha de louro.
2. Descasque e pique finamente as cebolas e os dentes de alho.
3. Aqueça a Becel Cozinha, junte a cebola e o alho picados e as rodelas de alho francês. Salpique com o açafrão e a canela e deixe cozinhar até os legumes estarem macios.
4. Entretanto, escorra o bacalhau, limpe-o de pele e espinhas e desfie muito bem.
5. Adicione o bacalhau desfiado, misture bem e deixe cozinhar durante mais 1 a 2 minutos sobre lume muito brando. Retire do lume e salpique com coentros picados.
6. Aloure as amêndoas numa frigideira anti-aderente.
7. Parta o ovo para uma taça e bata-o com um garfo.
8. Ligue o forno e regule-o para os 200 ° C.
9. Coloque uma folha de massa filo sobre uma tarteira de fundo móvel e pincele-a com o ovo batido. Sobreponha mais 5 folhas, desencontradas de modo a forrar completamente a tarteira, pincelando-as sempre com ovo batido.
10. Por cima espalhe cerca de 1/3 das amêndoas torradas, recheie com o preparado de bacalhau já frio e por cima espalhe mais amêndoas torradas.
11. Dobre as pontas da massa sobre o recheio e cubra com a restante folha de massa filo pincelada com ovo e dobrada ao meio, de modo a tapar completamente o recheio.
12. Volte a pincelar com ovo batido e polvilhe com as restantes amêndoas. Leve ao forno durante cerca de 25 minutos. Desenforme e polvilhe com uma pitada de açúcar em pó e canela.

Saboroso!