



Tarte de salmão com mozzarella fresco

tarte de salmão com mozzarella fresco

30 min | ★ | Prato Principal

para 6 pessoas

ingredientes

300 g de farinha

1 colher de sopa de erva doce

Sal q.b.

100 g Becel Cozinha

0,5 dl de vinho branco

200 g de salmão sem pele nem espinhas

Sal q.b.

Pimenta

0,5 limão

1 cebola

1 curgete

50 g de Becel Cozinha

70 g de farinha

1,5 dl de leite magro

Pimenta de moinho

Noz moscada

30 g de nozes

1 queijo mozzarella fresco

modo de preparação (para 6 porções)

para tarte de salmão com mozzarella fresco

1. Misture a farinha com a erva doce e tempere com uma pitada de sal. Adicione a Becel Cozinha em pedacinhos e mexa até a mistura ficar areada. Adicione o vinho e amasse rapidamente. Molde em bola e deixe a massa repousar. Ligue o forno e regule-o para os 180 °C.
2. Tempere o salmão com sal, pimenta moída na altura e o sumo do limão. Descasque a cebola e pique-a finamente. Lave e corte a curgete em meias luas.
3. Derreta a Becel Cozinha num tacho, junte a cebola ,a curgete, salpique com uma pitada de sal, tape e deixe cozinhar sobre lume brando até os legumes estarem macios. Introduza o salmão escorrido e deixe cozinhar, tapado e sobre lume brando durante cerca de 5 minutos.
4. Entretanto forre uma tarteira com a massa, pique o fundo com um garfo e leve ao forno durante 20 minutos.
5. Desfaça o salmão com um garfo, salpique com a farinha e regue com o leite. Tempere com pimenta e noz moscada e deixe engrossar, mexendo de vez em quando. Deite o recheio na tarte, polvilhe com as nozes grosseiramente picadas e com o queijo desfeito em pedaços pequenos.
6. Leve ao forno durante cerca de 35 minutos.

Saboroso!