Peixe e Marisco

TARTE DE ATUM E TOMATE

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- - MASSA FOLHADA CARACOL (HTTP://RECEITAS.MOULINEX.PT/RECEITA/810-SOBREMESAS-MASSA-FOLHADA-%22CARACOL%22) OU 1 ROLO DE MASSA FOLHADA DE COMPRA
- - 3 LATAS DE ATUM
- - 3 OU 4 TOMATES
- - MOSTARDA Q.B.
- - CRÈME FRAÎCHE (OU NATAS ESPESSAS)
- - QUEIJO RALADO
- - SAL Q.B.
- - PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180ºC.
2. Estender a massa folhada numa forma de tarte. Picar a massa com um garfo para esta não criar bolhas.
3. Cobrir o fundo da massa com uma quantidade generosa de mostarda. Se possível, usar uma mostarda forte (tipo mostarda de Dijon), para ter mais sabor.
4. Colocar por cima, o atum escorrido.
5. Cortar os tomates em fatias e pousar as rodelas por cima do atum. Em cada rodela de tomate, colocar 1 colher de crème fraîche. Temperar com sal e pimenta a gosto. Cobrir com o queijo ralado.
6. Levar ao forno cerca de 30 minutos, consoante o forno.