

# MASSA DE ALHEIRA E BACON GRATINADA COM QUEIJO TARTIFLETTE

## CONFEÇÃO

1. Colocar água na taça e programar 100º/ 8 min.
2. No final do tempo a água deverá já estar a ferver colocar a massa, o sal e o caldo de legumes, e programe vel.2/100º/10 min. Escorrer a massa e deitar num tabuleiro de forno.
3. Colocar o ultrablade um fio de azeite juntar a cebola e os alhos, dar uns toques de turbo
4. Em seguida coloque o acessório amassar e adicione a polpa de tomate, as azeitonas cortadas às rodelas, o bacon e programe Slow cook P1 (vel.2/130º/5 min.)
5. Colocar a alheira sem pele e cortada em pedaços, os cogumelos, temperar com sal e pimenta e programar vel.2/120º/5 min.
6. Junte as natas a noz-moscada, e a mostarda e programe vel.4/100º/5 min.
7. Deitar o preparado por cima da massa e misturar com a ajuda de uma colher de pau.
8. Depois é dispor o queijo tartiflette, previamente, fatiado por cima da massa, pode ainda decorar com azeitonas e levar a forno para gratinar a 200° cerca 15 min.
9. Receita inspirada de:  
<http://ojantarinhodeontem.blogspot.fr/2017/05/massa-de-alheira-e-cogumelos-gratinada.html>

## INGREDIENTES

- MASSA AO GOSTO DE CADA UM +- 400GR
- SAL
- 1 CALDO DE LEGUMES
- ÁGUA Q.B. PARA COZER A MASSA
- 1 ALHEIRA
- 1 LATA DE COGUMELOS
- 1 EMBALAGEM DE BACON
- 1 CEBOLA
- 10 AZEITONAS SEM CAROÇO CORTADAS ÀS RODELAS
- 4 DENTES DE ALHO



- UM FIO DE AZEITE
- 4 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 150 ML DE NATAS
- 1 COLHER DE COPA DE MOSTARDA
- NOZ-MOSCADA E PIMENTA Q.B
- QUEIJO TARTIFLETTE OU REBLOCHON