

Calitatea
pe care o
puteți
gusta



Tartă cu bacon, spanac și brânză

Tartă cu bacon, spanac și brânză

Această tartă este delicioasă atât caldă cât și rece. Dacă nu aveți o formă potrivită, optați pentru o tavă mică de dimensiuni similare, își va face treaba la fel de bine. Această rețetă este perfectă pentru a folosi șunca sau baconul rămas dintr-o bucată de carne mai mare.

4 persoane

1 oră

Ingrediente

50 g de unt (plus mai mult pentru ungerea formei)

100 g de bacon sau șuncă fiartă, tăiată cubulețe

1 ceapă mică tăiată mărunț

350 g de spanac proaspăt, spălat, bine scurs și curățat de tulpini

5 foi de aluat filo decongelate

75 g de brânză (brânză cheddar sau brânză albastră)

3 ouă

6 linguri de smântână cu conținut redus de grăsime

Sare și piper negru proaspăt măcinat

Salată verde ușor aseasonată și cartofi noi fierți, pentru servire

Metoda de preparare

Preîncălziți cuptorul la 180°C. Se unge ușor cu unt o formă de 35 x 11 cm cu fundul detașabil.

Se pune pe foc o tigaie neaderentă de dimensiuni mari. Adăugați o bucată de unt și căliți ceapa timp de 4-5 minute până se înmoaie, dar nu se rumenește.

Se adaugă spanacul și se sotează câteva minute până se înmoaie, amestecând constant. Treceți amestecul printr-o sită și presați bine cu o lingură de lemn pentru a storce tot lichid în exces.

Se topește restul de unt într-o tigaie mică sau în cuptorul cu microunde.

Se întinde o foaie de aluat filo pe baza formei, cu marginile depășind ușor extremitățile acesteia. Se unge cu unt topit.

Repetăți procesul cu foile de aluat rămase, aranjându-le în unghiuri diferite, suprapuse.

Se pune cu o lingură amestecul de spanac și ceapă în forma de patiserie și se presară șunca sau baconul deasupra. Se rade sau se sfărâmă brânza deasupra.

Într-un castron se bat ouăle, smântâna și condimentele, apoi se toarnă în forma de patiserie. Dați la cuptor timp de 30 de minute până când umplutura este încheată și aluatul filo este rumenit pe deasupra, căpătând o culoare aurie.

Sugestii de servire

Pentru a servi tarta, se taie în felii și se pune în farfurii, însoțită de salată și cartofi noi.