

À mesa com Soalheiro

At table with Soalheiro

Chef Hernâni Ermida prepara



Ingredientes

- 4 endívias medias
- 200g de queijo de cabra
- 1 rolo de massa quebrada
- 1,5 dl de natas
- 30g de manteiga
- 3 ovos
- 1 c.s de Maizena
- Sal e pimenta preta acabada de moer
- 1 c. de sobremesa de açúcar
- 1 raminho de tomilho

Preparação

Corte as endívias ao meio, retire o talo e corte-as em meias luas (não muito grossas). Leve ao lume um tacho com a manteiga e deixe derreter. Junte as endívias, misture e deixe cozinhar em lume forte, durante 5 minutos, mexendo de vez em quando.

Junte as natas, misture, baixe o lume e deixe cozinhar, até começar a ficar um molho cremoso. Tempere de sal e pimenta, junte o açúcar, misture, desligue o lume e deixe arrefecer.

Desenrole a massa e forre com ela uma forma de tarte. Pique o fundo da massa com um garfo e leve a forma ao frio.

Ligue o forno a 180°. Corte metade do queijo em pequenos pedaços e o resto em rodelas.

Numa tigela, misture os ovos com a Maizena, tempere de pouco sal e mexa bem. Junte a mistura das endívias fria, o queijo cortado e misture delicadamente, deite na forma e espalhe em cima o resto do queijo cortado em rodelas.

Leve ao forno durante 40 minutos, retire e sirva morno decorado com o tomilho.