



Tartiflette na massa folhada

Tempo de Preparo:

🕒 00:45

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 2 unidades de Queijo Camembert Tirolez
- 1 xícara de bacon picado
- 1 cebola fatiada
- 2 batatas cozidas cortadas em rodela
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Azeite de oliva extra virgem
- Tomilho fresco a gosto
- 1 pacote de massa folhada
- 1 gema

Modo de Preparo

Na frigideira, doure o bacon com a cebola.

Reserve. Na mesma frigideira, doure as rodela de batata e reserve.

Abra a massa folhada e corte-a em 8 quadrados.

Distribua as rodela de batata entre os quadrados de massa e cubra com o refogado de bacon e cebola.

Tempere com sal, pimenta e coloque algumas folhinhas de tomilho fresco por cima.

Coloque o Queijo Camembert Tirolez fatiado em rodela e feche a massa como uma trouxinha.

Pincele a gema e leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 30 minutos ou até dourar. Sirva acompanhado de uma saladinha.