



Tarte de peixe

Cozer batatas com pele, pelá-las e reduzir a puré (sem leite).
Batem-se ovos inteiros, tempera-se com noz moscada e, se necessário,
juntar-lhe farinha de trigo suficiente para o puré ficar espesso.

Untam-se recipientes para ir a forno com azeite e estendem-se
uma camada firme de puré.

Forme este base (como se fosse uma pizza) espalhe-se o peixe
cozido em pedaços (ou em filetes); decora-se com azeitonas sem caroço em
metades, ou em tiras de pimento ou em rodela de tomate e,
no caso de se peixe, uns fios de azeite. Rala queijo por cima.

Vai ao forno 20 minutos