



Tartă provensală simplă

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

200 g	aluat fraged cu unt	1/2	ardei gras galben
2	roșii	1	ceapă
1 lingură	ulei de măsline	2 linguri	smântână
3	ouă	1	pumn măsline negre
10-12	hamsii (în funcție de dimensiunea tăvii)		sare, piper

Instructions

Ai nevoie de o jumătate de oră pentru a pregăti această tartă simplă, dar savuroasă. Conține roșii și anșoa și este perfectă ca aperitiv.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 180°C.

Pasul 2. Întinde aluatul într-o tavă cu pereți mai înalți, unsă cu unt, înțepă-l cu o furculiță, acoperă-l cu o foaie de hârtie de copt și boabe de fasole (orez sau greutate speciale de copt).

Pasul 3. Dă la cuptor pentru 10 minute, apoi ia tava, scoate hârtia de copt și boabele și las-o deoparte.

Pasul 4. Între timp, într-o tigaie fierbinte, în puțin ulei de măsline, gătește ceapa și ardeiul - după ce le-ai tăiat fâșii -, precum și roșiile tocate.

Pasul 5. Într-un castron, bate 2 ouă cu smântâna și condimentează cu sare și piper.

Pasul 6. Toarnă compoziția în crusta de aluat, apoi pune legumele și distribuie-le uniform, la fel și măslinele și anșoa.

Pasul 7. Coace tarta timp de 15 minute și servește fierbinte sau rece.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: