



Tartă Provence cu dovlecei

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

200 g	aluat fraged cu unt	250 g	sos gros de roșii
2	roșii	1	dovlecel galben
1	dovlecel verde	1	bilă de mozzarella mare
2 linguri	măsline negre fără sâmburi	1	ardei gras roșu, mic
2	crenguțe de rozmarin	2 linguri	ulei de măsline
10 g	unt	2 linguri	făină
	sare		piper

Instructions

Această tartă aduce în farfurie arome de vară: dovlecei, roșii și rozmarin. Adaugă mozzarella și măsline și vei obține un preparat sănătos și gustos.

Pasul 1. Preîncălzește cuptorul la 200°C.

Pasul 2. Unge cu unt o tavă de tartă cu pereți mai înalți, pune foaia de aluat și înțeap-o cu o furculiță.

Pasul 3. Acoperă cu o foaie de hârtie de copt, apoi cu fasole uscată și coace timp de 10 minute.

Pasul 4. Scoate hârtia de copt cu boabele și lasă crusta deoparte.

Pasul 5. Spală legumele, taie dovleceii și roșiile felii subțiri, iar ardeiul gras, în cuburi.

Pasul 6. Scurge bila de mozzarella de lichidul în care stă, apoi tai-o felii, la fel și măslinele negre.

Pasul 7. Întinde un strat generos de sos de roșii peste aluat, aranjează dovleceii, ardeii, roșiile, feliile de mozzarella și măslinele.

Pasul 8. Stropește totul cu puțin ulei de măsline, decorează cu rozmarin și coace tarta la 200°C, timp de 20 de minute.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe retete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Tartă Provence cu dovlecei

Stand 11.10.2023