



## Tartă provensală cu ciuperci

Steps: 6

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1	aluat foitaj	4 linguri	sos de roșii
9	roșii coapte	130 g	ciuperci
5 g	pătrunjel proaspăt	1 linguriță	pudră de usturoi
5 g	pesmet		parmezan (după gust)
	sare		piper

### Instructions

Această tartă este o sursă bună de proteine vegetale. Aromatizată cu usturoi și pătrunjel, poate fi un aperitiv potrivit pentru un prânz de duminică.

**Pasul 1.** Preîncălzește cuptorul la 180°C.

**Pasul 2.** Întinde aluatul într-o formă de tartă cu pereți înalți.

**Pasul 3.** Întinde peste el sosul de roșii, apoi distribuie ciupercile curățate și tăiate felii.

**Pasul 4.** Taie roșiile în jumătate și pune-le peste aluat, cu tăietura în sus, una lângă cealaltă.

**Pasul 5.** Într-un castron mic, combină pătrunjelul tocat mărunt, usturoiul și pesmetul, iar apoi pune amestecul peste roșii.

**Pasul 6.** Presară cu parmezan și coace tarta aproximativ 45 de minute.

Servește fierbinte.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**